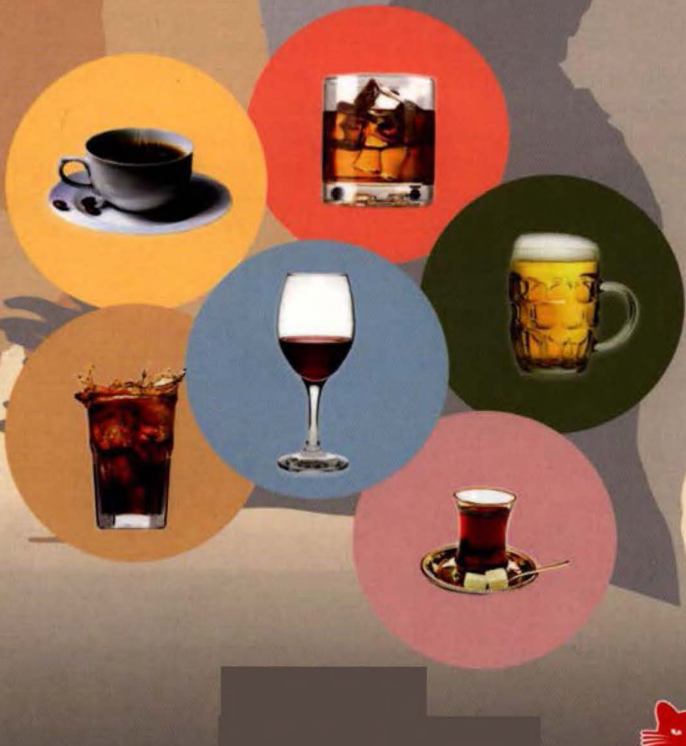
Tom Standage

ALTI BARDAKTA DÜNYA TARİHİ



2.BASIM

Çeviren: Ahmet Fethi

KIRMIZIKEDİ

Tom Standage

Londra'da doğdu. Oxford Üniversitesi'nde Mühendislik ve Bilgisayar Bölümü'nde okudu. *The Guardian, The Daily Telegraph, Wired* ve *Prospect* gibi gazete ve dergilerde bilim ve teknoloji yazıları yazdı. Halen *The Economist*'in Teknoloji Editörü olan Standage'in kitapları arasında Channel 4 için belgesel olarak da çekilen *The Victorian Internet* ve *The Neptune File* vardır. Standage'in üçüncü kitabı olan *Mekanik Türk* Türkçeye de çevrilmiştir. Standage Greenwich'te karısı ve kızıyla birlikte yaşıyor.

Ahmet Fethi

1959 yılında doğdu. Öğretmen okulunu bitirdi. 1990'dan beri çeviriyle uğraşan Ahmet Fethi'nin 40'ın üzerinde çeviri kitabı yayımlandı. Bu kitaplardan bazıları şunlardır: *Kadınların Tarihi* (5 Cilt), George Duby ve Michelle Perrot; *Edebiyat ve Tanrılar*, Roberto Calasso; *Akdeniz: Bir Denizin Portresi*, Ernle Bradford; *Yatay Toplum*, M. Friedman; *Demokrasi Sürecinde Türkiye*, Feroz Ahmad; *Marx'tan Foucault'ya İdeoloji*, Michélet Barret; *Düşük Yoğunluklu Demokrasi*, Noam Chomsky ve Samir Amin; *Teorinin Sefaleti*, E. P. Thompson; *Tarihsel Sosyoloji: Bloch'tan Wallerstein'a Görüşler ve Yöntemler*, Theda Skocpol; *Medya Demokrasisi: Medya Siyaseti Nasıl Sömürgeleştirir*, Thomas Meyer.

KIRMIZIKEDİ

Kırmızı Kedi Yayınevi: 446
İnceleme: 42

Özgün adı: *A History of the World in Six Glasses*

Altı Bardakta Dünya Tarihi
Tom Standage
Çeviren: Ahmet Fethi

Yayın Yönetmeni: İlknur Özdemir

Son Okuma: Serra Tüzün
Kapak Tasarımı: Yeşim Ercan Aydın
Grafik: Serap Bertay

Bu çevirinin ilk baskısı 2005 yılında Turkuvaz Kitapçılık'ta yapılmıştır.
Kırmızı Kedi'de Birinci Basım: Nisan 2015, İstanbul
Kırmızı Kedi'de İkinci Basım: Mart 2016, İstanbul
ISBN: 978-605-9908-65-8
Kırmızı Kedi Sertifika No: 13252

Baskı: Pasifik Ofset
Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 3/1 Baha İş Merkezi A Blok Kat: 2
34310 Haramidere/İSTANBUL Tel: 0212 412 17 77 Sertifika No: 12027

Kırmızı Kedi Yayınevi
kirmizikedi@kirmizikedikitap.com /www.kirmizikedikitap.com
www.facebook.com/kirmizikedikitap / twitter.com/krmzkedikitap
kirmizikediedebiyat.blogspot.com.tr
Ömer Avni M. Emektar S. No: 18 Gümüşsuyu 34427 İSTANBUL
T: 0212 244 89 82 F: 0212 244 09 48

Tom Standage

ALTI BARDAKTA DÜNYA TARİHİ

Çeviren: Ahmet Fethi

İNCELEME

KIRMIZIKEDİ

Aileme

İÇİNDEKİLER

SÖMÜRGE DÖNEMİNDE DAMITIK İÇKİLER

AKIL ÇAĞINDA KAHVE

ÇAY VE İNGİLİZ İMPARATORLUĞU

COCA-COLA VE AMERİKA'NIN YÜKSELİŞİ

Önsöz: Yaşamsal Sıvılar

> "İnsanlık tarihi"nden değil, insan yaşamının çeşitli yönlerinin tarihlerinden söz edilebilir sadece.
>
> Karl Popper

Susuzluk, açlıktan daha acımasızdır. Canlı kalmak söz konusu olduğunda, nefes almaktan sonra en önemli şey yemek değil, içmektir. Yiyeceksiz birkaç hafta yaşayabilirsiniz ama, sıvısız birkaç günden fazla yaşama şansınız olmaz. On binlerce yıl önce, küçük sürüler halinde dolaşan ilk insanlar suya olan ihtiyaçlarını kesintisiz karşılayabilmek için pınar, nehir ve göl kenarlarında yaşamak zorundaydılar; çünkü suyu depolama ya da taşıma olanakları yoktu. Su, insanoğlunun ilerlemesini, su kıyısında yaşama zorunluluğuyla sınırlayıp yönlendirdi. İşte içkiler o zamandan beri yani başlangıçtan beri insan tarihini şekillendirmeye devam ediyor. Ancak son on bin yılda içkiler ortaya çıkıp suyun üstünlüğüne meydan okudular. Doğada hazır halde bulunmayan bu içkiler, bilinçli bir çabayla elde edildi. Bu yeni içkiler insan yerleşimlerindeki kirli, hastalık yuvası su kaynaklarına daha güvenli seçenekler sunmanın yanı sıra, çeşitli roller de üstlendiler. Birçoğu dinsel ayinlerde kullanıldı. Kimi zaman para yerine geçtiler, kimi zaman siyasal simge rolünü üstlendiler, kimi zaman da felsefi ve sanatsal esin kaynağı oldular. Bazıları seçkinlerin gücünü ve konumunu vurgulamaya, bazıları mazlumlara boyun eğdirmeye ya da onları yatıştırmaya hizmet etti.

İçkiler, doğumları kutlamak, ölüleri anmak, sosyal bağlar kurmak ve güçlendirmek; ticari işlemleri ve antlaşmaları kesinleştirmek; duyuları keskinleştirmek ya da zihni donuklaştırmak; yaşam kurtaran ilaçları ve öldürücü zehirleri taşımak için kullanıldı.

Tarihin gelgitleri alçalıp yükseldikçe, taş devri köylerinden antik Yunan yemek odalarına ya da Aydınlanma kahvehanelerine kadar farklı mekân ve zamanlarda, o farklı kültürlerde farklı içkiler öne çıktı. Her biri özel bir gereksinmeyi karşılayınca ya da tarihsel bir eğilimle birleşince popülerleşti; bazı durumlarda beklenmeyen bir biçimde tarihin seyrini etkiledi. Nasıl ki arkeologlar kullanılan malzemeler temelinde tarihi farklı dönemlere –taş çağı, bronz çağı, demir çağı vb.– ayırıyorlarsa, dünya tarihini farklı içkilerin egemen olduğu dönemlere ayırmak da olanaklıdır. Özellikle altı içki –bira, şarap, damıtık içki, kahve, çay ve kola– dünya tarihinin akışını ana hatlarıyla belirtir. Bu birbirinden farklı içkilerin üçü alkol, üçü kafein içerse de, hepsinin ortak paydası; her birinin antik dönemden bugüne kadar çok önemli bir tarihsel dönemin tanımlayıcı içkisi olmasıdır.

İnsanoğlunu modernlik yoluna sokan süreç, tahılın evcilleştirilmesiyle birlikte çiftçiliğin benimsenmesiyle başladı ve bu olay bundan yaklaşık on bin yıl önce Yakındoğu'da gerçekleşti. Buna, biranın basit bir biçiminin ortaya çıkışı eşlik etti. İlk uygarlıklar 5000 yıl sonra Mezopotamya ve Mısır'da, büyük ölçekli örgütlü tarımla üretilen bir tahıl fazlası üzerine kurulu iki paralel kültürde doğdu. Bu durum nüfusun küçük bir kesimini tarlalarda çalışmaktan kurtardı ve böylece uzman rahiplerin, yöneticilerin, kâtiplerin ve zanaatçıların ortaya çıkışını olanaklı kıldı. Ekonominin temeli olan tahıl, ücretlerin ve istihkakların ödenmesi için kullanıldı, ekmek ve bira olarak tüketildi. Dönemin tanımlayıcı içkisi olan bira, ilk kentlerin sakinlerini ve ilk yazılı belgelerin yazarlarını besledi.

MÖ birinci binyılda antik Yunanistan'ın kent-devletlerinde gelişip boy atan kültür; felsefede, siyasette, bilimde ve edebiyatta, halihazırda modern Batı düşüncesinin temelini oluşturan gelişmelere kaynaklık etti. Şarap, bu Akdeniz uygarlığının yaşam kaynağı ve Yunan düşüncesinin yayılmasına yardımcı olan deniz ticaretinin temeliydi. Symposion denilen resmi içki partilerinde siyaset, şiir ve felsefe tartışılırdı; bu partilere katılanlar ortak bir tasla sulandırılmış şarap içerdi. Şarap içme Romalılar döneminde de yaygınlaşmaya devam etti; şarap ve şarap cinslerinin titiz bir biçimde düzenlenmiş değer sıralaması Roma toplumunun hiyerarşik yapısını yansıtmaktaydı. Dünyanın iki büyük dini, içki konusunda farklı fetvalar çıkardı: Hıristiyan Aşai Rabbani ayininin merkezinde şarap vardır; fakat Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden ve Müslümanlığın yükselişinden sonra aynı içki, bizzat doğduğu bölgede yasaklandı.

Roma'nın çöküşünden bin yıl sonra Batı düşüncesinin yeniden doğuşu, büyük bölümü Arap dünyasındaki bilginler tarafından korunan ve geliştirilen Yunan ve Roma bilgisinin yeniden keşfedilmesiyle başladı. Bu dönemde Doğu ticareti üzerindeki Arap tekelini aşmak arzusuyla harekete geçen Avrupalı kâşifler, batıda Amerika kıtasına, doğuda Hindistan ve Çin'e doğru yelken açtılar. Küresel deniz yolları açıldı ve Avrupalı uluslar yeryüzünü paylaşma yarışına girdiler. Bu keşifler çağında, antik dünyada bilinen fakat büyük ölçüde Arap bilginler tarafından geliştirilen damıtma yoluyla elde edilen yeni bir içki yelpazesi öne çıktı. Damıtık içkiler deniz yoluyla yapılan ticaret için son derece elverişliydi; az yer kaplıyorlardı ve dayanıklıydılar. Brendi, rom ve viski gibi damıtık içkiler köle satın almak için para olarak kullanıldı ve özellikle Kuzey Amerika sömürgelerinde popülerleştiler; Amerika Birleşik Devletleri'nin kurulmasında kilit bir rol oynayacak kadar da siyasal tartışma konusu oldular.

Bu coğrafi genişlemeyi entelektüel genişleme izledi. Batılı düşünürler Yunanlılardan miras alınan inançların ötesine bakıp yeni bilimsel, siyasal ve ekonomik kuramlar geliştirdiler. Bu Akıl Çağının egemen içkisi ise Ortadoğu'dan Avrupa'ya giren gizemli ve moda bir içecek oldu: Kahve. Kahve sunmak için ortaya çıkan kuruluşlar alkollü içki satan tavernalardan belirgin bir biçimde farklıydılar ve ticari, siyasal, entelektüel alışveriş merkezleri haline geldiler. Kahve, zihin açıklığı sağlamaktaydı ve bu durum kahveyi bilim insanları, işadamları ve filozoflar için ideal içki haline getirdi. Kahvehane tartışmaları bilimsel derneklerin, gazetelerin, mali kurumların kurulmasının yanı sıra, özellikle Fransa'da devrimci düşünceye bereketli bir zemin sağladı.

Bazı Avrupa ülkelerinde, özellikle İngiltere'de, Çin'den ithal edilen çay, kahveye meydan okudu. Çayın Avrupa'daki popülerliği Doğu'yla kârlı ticaret yollarının açılmasına yardım etti ve İngiltere'nin ilk küresel süper güç olmasını sağlayan görülmemiş ölçekte sanayileşmenin ve emperyalizmin dayanağı oldu. Çay, İngiltere'nin ulusal içkisi olarak kendisini kabul ettirdikten sonra, çay arzını sürdürme arzusunun İngiliz dış politikası üzerinde geniş kapsamlı etkileri oldu ve bu politika Amerika Birleşik Devletleri'nin bağımsızlığına, Çin'in eski uygarlığının zayıflamasına ve Hindistan'da sınai ölçekte çay üretiminin başlamasına katkıda bulundu.

Yapay karbonatlı içkilerin on sekizinci yüzyılın sonunda Avrupa'da ortaya çıkmalarına karşın, alkolsüz içkiler yüzyıl sonra Coca-Cola'nın icadıyla birlikte çıktılar tarih sahnesine. Başlangıçta Atlantalı bir eczacı tarafından dinçleştirici bir ilaç olarak tasarlanan kola, giderek, Amerika'nın ulusal içkisine dönüşürken, Amerika Birleşik Devletleri'nin bir süper güç haline gelmesine yardımcı olan canlı tüketim kapitalizminin de bir simgesi oldu. Yirminci yüzyılda dünyanın her yerinde

savaşan Amerikalı askerlerle birlikte ülke ülke dolaşan Coca-Cola dünyanın en fazla tanınan ve en geniş dağıtımı yapılan ürünü haline geldi. Günümüzde Coca-Cola bir tek küresel pazara doğru yapılmakta olan tartışmalı yürüyüşün bir ikonu konumunda.

İçkilerin tarihin akışıyla genelde kabul edilenden daha yakın bir ilişkisi ve seyri üzerinde daha büyük bir etkisi olmuştur. Kimin neyi neden içtiğinin ve nereden elde ettiğinin sonuçlarını anlamak, ayrı ve birbiriyle ilişkisiz birçok alanı dolaşmayı gerektirir: Tarım, felsefe, din, tıp, teknoloji ve ticaret tarihlerini. Bu kitapta dikkat çekilen altı içki, farklı uygarlıkların karmaşık etkileşimlerini ve dünya kültürlerinin birbirleriyle nasıl da bağlantılılı olduklarını gösteriyor. Ve hepsi de geçmiş çağlardan günümüze kalanlar, modern dünyayı şekillendiren güçlerin sıvı tankları olarak evlerimizde yaşıyorlar. Bu içkilerin kökenini öğrenince, hangisi olursa olsun – o en sevdiğiniz içkiye bir daha eskisi gibi bakamayabilirsiniz.

Mezopotamya'da
ve
Mısır'da Bira

Bir Taş Devri Birası

"Fermantasyon ile uygarlık birbirinden ayrılamaz."

John Ciardi, Amerikalı şair (1916-1986)

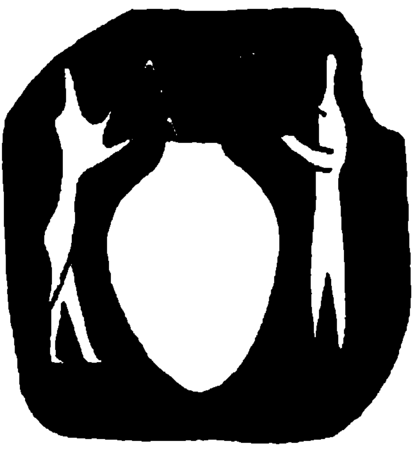
Bir litre tarihöncesi

Yaklaşık 50 bin yıl önce Afrika'dan göç etmeye başlayan insanlar, küçük –muhtemelen otuzar kişilik– sürüler halinde dolaşarak yaşıyor ve mağaralarda, kulübelerde ya da deri çadırlarda barınıyorlardı. Doğada kendiliğinden yetişen, hazır haldeki yiyeceklerin izini süre süre, daha sonra bir başka yerde konaklamak üzere geçici kamplar kuruyor; avlanıyor, balık tutuyor, yenilebilir bitkileri topluyorlardı. Aletleri sadece ok, yay, balık avlama kancaları ve iğnelerden ibaretti. Sonra, yaklaşık 12 bin yıl önce dikkate değer bir değişiklik oldu. Yakındoğu'daki insanlar Yontma Taş Devri'nin avcı-toplayıcı yaşam tarzını terk ettiler ve daha sonra büyüyüp dünyanın ilk kentlerine dönüşecek olan köyler kurup oralara yerleşerek çiftçilikle uğraşmaya başladılar. Çömlek, tekerlekli taşıt ve yazı gibi yeni teknolojiler geliştirdiler. "Anatomik olarak modern" insanların ya da *Homo sapiens sapiens*'in yaklaşık 150 bin yıl önce Afrika'da ortaya çıkışından bu yana, insanoğlunun temel içkisi suydu. İnsanoğlunun tanıdığı ilk sıvı olan su, vücudumuzun da üçte ikisini oluşturur ve yeryüzünde onsuz bir yaşam var olamaz. Fakat avcı-toplayıcı yaşam tarzından daha yerleşik bir yaşam tarzına geçişle birlikte

insanlar, yapımında bilinçli bir biçimde yetiştirilen ilk tahıllar olan arpa ve buğdayın kullanıldığı yeni bir içkiyle tanışmaya başladılar. Bu içki giderek sosyal, dinsel ve ekonomik yaşamın merkezi haline geldi ve ilk uygarlıkların değişmez içeceği oldu. Modern dünyaya doğru yolculuğunda insanlığa yardım eden bu ilk içki, biraydı.

İlk biranın tam olarak ne zaman üretildiği bilinmiyor. Ama neredeyse kesin olarak bilinen; MÖ 10.000'den önce biraya rastlanmadığı. Bir başka kesin bilgi de, biranın MÖ 4000'de Yakındoğu'da yaygın olduğu. Bu tarihe ait bir Mezopotamya resimyazısı, büyük bir küpten kamışlarla bira içen iki figürü betimliyor. Antik biralar, tahıl taneleri ve kabukları gibi katı maddeler de içerdiğinden bunları yutmamak için kamışla içmek zorunluydu.

İlk yazı örnekleri MÖ 3400 civarına tarihlendiğine göre, ilk yazılı belgeler biranın kökenine doğrudan ışık tutamaz elbette.



Mezopotamya'da Tepe Gawra'da bulunan ve MÖ 4000'e tarihlenen bir mühürde, büyük bir küpten kamışla bira içen iki figürü gösteren resimyazı

Bununla birlikte, biranın doğuşunun tahılın evcilleştirilmesiyle ve çiftçiliğin benimsenmesiyle yakından bağlantılı olduğu da açık. Bira, insan tarihinde göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçişe tanık olan ve en çarpıcı biçimde kentlerin ortaya çıkışıyla kendini gösteren sosyal karmaşıklıkta ani bir artışa yol açan çalkantılı bir dönemde ortaya çıktı. Bize tarihöncesinden yadigâr bir sıvı olan biranın kökeni, bizzat uygarlığın kökeniyle iç içedir.

Biranın keşfi

Bira icat edilmedi, keşfedildi. Mutlu bir coğrafi tesadüften ötürü Bereketli Hilal olarak bilinen ve bugünkü Mısır'dan Akdeniz kıyısı boyunca Türkiye'nin güneydoğusuna ve oradan da İran ile Irak arasındaki sınır boyunca uzanan bölgede son buzul çağından sonra, MÖ 10.000 civarında yabani tahıl toplama işi yaygınlaşınca, biranın keşfedilmesi de kaçınılmazdı. Buzul çağı sona erince, bölgenin yüksek kesimleri yabani koyun, keçi, sığır ve domuz için ideal yaşam alanları oluştururken, bazı alanlar da yabani buğday ve arpa için ideal bir ortamdı. Yani Bereketli Hilal, oradan oraya dolaşan avcı-toplayıcı insan sürülerine alışılmadık ölçüde zengin öteberi sunuyordu. Hayvan avlamanın ve yenilebilir bitki toplamanın yanı sıra, bölgede bolca bulunan yabani tahıl da toplayabiliyorlardı artık.

Tahıllar gıda seçenekleri arasından en cazibi olmasalar da güvenilir bir yiyecek kaynağıydılar. Ham olarak tüketilmeye uygun değillerdi ama, kabaca öğütülüp –ya da ezilip– suyla ıslatılarak yenilebilir duruma getirmek mümkündü. Başlangıçta yalnızca çorbaya katmış olmalılar. Çünkü o dönemde balık, fındık ya da ceviz, böğürtlen gibi çeşitli malzemelerin, içi sıvanmış ya da yer sakızıyla kaplanmış bir sepette suyla

karıştırıldığı, sonra da ateşte ısıtılan taşların çatallı bir sopa yardımıyla bu sepetin içine atıldığı biliniyor. Bu karışımın içine tahıl taneleri atıldığında çorbanın giderek koyulaştığına, kıvam kazandığına tanık olunur. Çünkü tahıl taneleri nişasta içerir. Sıcak suya atılan tahıl taneleri suyu emip şişerek çatlar ve içlerindeki nişasta suya karışarak çorbayı koyulaştırır.

Çok geçmeden, tahıl tanelerinin bir başka alışılmadık özelliği daha olduğu keşfedildi: Diğer yiyeceklerden farklı olarak, kuru yerde tutulurlarsa aylar, hatta yıllar sonra tüketilmek üzere saklanabiliyorlardı. Bu, çorba yapmak için başka yiyecek maddeleri bulunmadığında, sadece tahıl taneleri kullanılarak lapa ya da çorba yapılabileceği anlamına geliyordu. Bu durum tahıl toplama, işleme ve depolama alet ve tekniklerinin geliştirilmesine yol açtı. Bereketli Hilal toprakları, tahıl biçmek için



Bereketli Hilal, Yakındoğu'da insanların ilk kez çiftçilik yaptığı ve büyük ölçekli yerleşimler kurduğu bölge (burada siyah noktalarla gösterilen)

çakmaktaşından oraklar, taşımak için örme sepetler, kurutmak için taş ocaklar, depolamak için yer altı çukurları ve işlemek için el değirmenleriyle ilgili MÖ 10.000 civarına ait arkeolojik kanıtlarla doludur.

Avcı-toplayıcıların daha önce bütünüyle göçebe bir yaşamdan çok, geçici ya da mevsimlik korunaklar arasında mekik dokuyan yarı-yerleşik bir yaşam sürmüş olmalarına karşın, tahıl depolama becerisi insanları bir yerde kalmaya teşvik etmeye başladı. İnsanın yerleşikliğe nasıl geçtiğini anlamaya dair 1960'larda gerçekleştirilen bir deney, bu zorunluluğun nedenini olanca açıklığıyla gözler önüne seriyor. Bu deneyi gerçekleştiren bir arkeolog, tarihöncesi bir ailenin ne kadar yabani tahıl –ki yabani tahıl Türkiye'nin bazı bölgelerinde hâlâ yetişiyor– biçebileceğini görmek için çakmaktaşı ağızlı bir orak kullandı. Bir saat içinde bir kilogramdan fazla tahıl topladı; demek ki, üç hafta boyunca günde sekiz saat çalışan bir aile, bir yıl boyunca her aile üyesine günde yarım kilo tahıl sağlamaya yetecek kadar toplayabiliyordu. Fakat en uygun hasat zamanını kaçırmamak için de yabani tahıllara yakın bir yerde konaklıyor olmalıydılar. Ayrıca topladıkları fazla tahılı da bırakıp gitmek istemezlerdi.

Sonuç, MÖ 10.000'den itibaren Akdeniz'in doğu kıyısında kurulanlar gibi ilk kalıcı yerleşimler oldu. Bunlar, çatıları ağaç direklerle desteklenen ve tabanı bir metre kadar toprağa gömülü basit, yuvarlak kulübelerden oluşuyorlardı. Bu kulübelerde genellikle bir ocak vardı, tabanı taşla döşeli ve dört ila beş metre çapındaydılar. Tipik bir köy, 200 ila 300 kişilik bir topluluğu barındıran 50 kadar kulübeden oluşuyordu. Bu tür köylerde yaşayanlar ceylan, geyik ve ayı gibi yabani hayvanları avlamaya devam etmelerine karşın, buluntu iskeletler üzerinde yapılan incelemelerden anlaşıldığına göre, o evrede henüz bilinçli bir biçimde yetiştirilmeyip yabanıl ortamdan toplanan

arpa, buğday, mercimek, nohut ve meşe palamutundan oluşan ve esas olarak bitki-tabanlı bir diyetle yaşıyorlardı.

Başlangıçta görece önemsiz bir yiyecek maddesi olan tahıl taneleri, alışılmadık iki özelliğe daha sahip oldukları keşfedilince daha fazla önem kazandı. İlk önce şu keşfedildi: Tahıl ıslatılınca çimlenir ve tadı tatlı olur. O dönemde ambar olarak kullanılan çukurları tamamen su geçirmez yapmak zordu, tahılların bu özelliği, insanlar tahıl depolamaya başlar başlamaz bu yüzden ortaya çıkmıştı. Tabii şimdi bu tatlılığın nedeni biliniyor: Nemlenen tahıl tanesi, içerdiği nişastayı maltoz şekerine, yani malta dönüştüren diyastaz enzimlerini üretir. Bu işlem tüm tahıllarda gerçekleşir, fakat arpa en iyi diyastaz enzimlerini, dolayısıyla en iyi maltı üretir. Ama o dönemde yani başka şeker kaynaklarının pek az olduğu bir zamanda, "maltlaştırılmış" tahılın "tatlılığı" oldukça değerliydi ve bu önemli keşif, tahılın önce ıslatıldığı, ardından kurutulduğu bilinçli malt yapma tekniklerinin geliştirilmesini teşvik etti.

İkinci keşif daha da görkemliydi. İki gün kadar bekletilen tahıl çorbası, özellikle maltlaştırılmış tanelerle yapılmışsa, gizemli bir dönüşüme uğruyordu: Havadaki yabani mayalar çorbadaki şekeri mayalayıp alkole dönüştürdüğü için, çorba biraz köpürüyor ve hoş bir sarhoşluk veriyordu. Kısaca, tahıl çorbası biraya dönüşüyordu.

Yine de, insanın dudaklarına değen ilk alkol, bira değil de farklı bir içki olabilir miydi? Bira keşfedildiği sırada, insanlar meyve ya da bal saklamaya çalıştıklarında meyve suyunun (şarap yapmak için) ya da bal ile suyun (bal likörü yapmak için) tesadüfen mayalanmasıyla az miktarlarda alkol oluşmuyor değildi. Ama meyve mevsimlikti ve kolayca bozuluyordu; yabani bal ise ancak sınırlı miktarda elde edilebiliyordu. Üstelik MÖ 6000 civarında ortaya çıkacak olan çömlekler olmadan, şarap ve bal likörünü uzun süre saklamak mümkün değildi.

Bira ise bolca bulunan ve kolayca saklanabilen tahıldan yapılabiliyordu, her gereksinim duyulduğunda güvenilir bir biçimde ve istenilen miktarda üretmek mümkündü. Biranın, henüz tarih sahnesine çıkmamış olan çömleği beklemesine gerek yoktu; içi yer sakızıyla sıvalı sepetlerde, deri torbalarda ya da hayvan işkembelerinde, içi oyulmuş ağaçlarda, taş kaplarda ya da büyük kabuklarda da yapılabiliyordu. Kabuklar Amazon havzasında on dokuzuncu yüzyıla kadar yemek pişirmek için kullanılmaktaydı ve Finlandiya'da yapılan geleneksel bira *Sahti* içi oyulmuş ağaçlarda mayalanıyor bugün de.

Bira keşfedildikten sonra, kalitesi sınama yanılma yoluyla geliştirildi. Örneğin, başlangıçtaki tahıl çorbasında ne kadar çok maltlaştırılmış tahıl varsa ve ne kadar uzun süre mayalanmaya bırakılırsa, bira o kadar güçlü olur. Daha fazla malt, daha fazla şeker demektir ve daha uzun süre mayalanma daha fazla şekerin alkole dönüşmesi anlamına gelir. Tahıl çorbasının iyice pişirilmesi de biranın kuvvetli olmasına katkıda bulunur. Maltlaştırma işlemi, arpa tanelerinde bulunan nişastanın yalnızca yüzde 15'ini şekere çevirir; fakat maltlaştırılmış arpa, suyla karıştırılıp kaynatılınca, yüksek ısıda diğer nişasta-dönüştürücü enzimler aktifleşip daha fazla nişastayı şekere dönüştürür, dolayısıyla mayanın alkole dönüştüreceği şeker miktarı fazlalaşır.

Eski biracılar sürekli aynı kabı kullanmanın daha güvenilir sonuçlar verdiğini de fark ettiler: Mısır ve Mezopotamya'ya ait daha sonraki tarihsel kayıtlar, biracıların kendi "lapa tekneleri"ni yanlarında taşıdıklarını gösteriyor. Bir Mezopotamya miti "birayı güzelleştiren kaplar"a işaret eder. Aynı lapa teknesinin sürekli kullanılması başarılı mayalanmayı kolaylaştırmaktaydı; çünkü maya kültürleri kabın çatlaklarına ve oyuklarına yerleşmekteydi, bu yüzden daha kaprisli yabani mayalara bel bağlamaya gerek kalmıyordu. Son olarak, tahıl çorbasına böğürtlen, bal, baharat, bitki ve başka tatlandırıcılar

katmak biranın tadını çeşitli biçimlerde değiştirmekteydi. Sonraki beş bin yıl boyunca insanlar farklı durumlar için farklı güçte ve tatta çeşitli biralar yapmayı öğrendiler.

Daha sonraki Mısır kayıtları en az 17 tür biradan söz eder; bunlardan bazıları, modern kulaklara reklam sloganları gibi gelen şiirsel terimlerle tanımlanıyor: Farklı biralar "güzel ve hoş", "eşsiz", "keyif verici", "yemeğe ek", "bereketli", "mayalı" diye adlandırılıyordu. Dinsel törenlerde kullanılan biraların da özel adları vardı. Aynı şekilde, MÖ üçüncü binyılda Mezopotamya'da biradan söz eden ilk yazılı metinlerde; "taze bira", "siyah bira", "taze-siyah bira", "sert bira", "kırmızı-kahverengi bira", "hafif bira" ve "ezme bira" gibi 20 farklı bira sıralanır. Kırmızı-kahverengi bira, fazla malt kullanılarak yapılan bir biraydı; "ezme bira" ise daha az tahıl içeren daha sulu, hafif bir biraydı. Mezopotamyalı biracılar farklı miktarlarda "bappir", yani "bira ekmeği" ekleyerek biranın rengini ve tadını kontrol edebiliyorlardı. Bappir yapmak için çimlendirilmiş arpa küçük topaklar haline getirilir; sonra bu topaklar iki kez fırınlanıp, biracının fıçısına doğranmadan önce yıllarca saklanabilen koyu kahverengi, gevrek, mayasız bir ekmek elde edilirdi. Kayıtların gösterdiğine göre, bappir devlet ambarlarında tutulurdu ve yalnızca kıtlık sırasında yenilirdi; bir yiyecek maddesi olmaktan çok, bira hammaddesini saklamanın güvenilir bir yoluydu. Mezopotamyalıların bira yapımında ekmek kullanmaları arkeologlar arasında epeyce tartışmaya yol açmıştır; bazıları "ekmek, bira yapımının bir yan ürünüdür" derken, bazıları da ekmeğin önce geldiğini ve daha sonra bira yapımında bir malzeme olarak kullanıldığını savunmaktadır. Ne var ki, akla en yatkın olasılık, hem ekmeğin hem de biranın tahıl çorbasından türemiş olmasıdır. Koyu bir tahıl çorbası güneşte ya da sıcak bir taşın üzerinde kurutulup ince düz ekmek yapılabildiği gibi, sulu bir tahıl çorbasını mayalanmaya bırakıp

biraya dönüştürmek de mümkündür. Aslında ikisi de aynı madalyonun iki yüzüydü:

Ekmek katı biraydı, bira ise sıvı ekmekti.

Biranın etkisi altında

O dönemde yazı henüz icat edilmediği için, MÖ 9000 ila 4000 arasındaki Cilalı Taş Devri'nde Bereketli Hilal'de biranın sosyal ve ritüel önemine tanıklık eden yazılı hiçbir kayıt yok. Fakat daha sonra ilk okuryazar uygarlıkların; Mezopotamyalı Sümerlerin ve antik Mısırlıların birayı kullanma tarzıyla ilgili kayıtlardan çok şey çıkarsanabilir. Aslında birayla ilişkili kültürel gelenekler zamana o kadar dayanıklıdır ki, bazıları bugün bile varlığını sürdürüyor.

Öyle görünüyor ki, biranın başından beri sosyal bir içki olarak önemli bir işlevi vardı. MÖ üçüncü binyıla ait Sümer betimlemeleri, ortak bir kaptan kamışla bira içen iki kişiyi gösterir. Oysa, Sümerler zamanında tahıl tanelerini, kabuklarını ve diğer çöpleri süzmek olanaklıydı ve çömleğin kullanıma girmesiyle birlikte, bira herkese ayrı kupalarla da ikram edilebilirdi. Buna rağmen yine de, kamışla bira içenlerin bu kadar yaygın betimlenmesi, kamış artık zorunlu olmadığında bile bira içiminde varlığını devam ettiren bir ritüel olduğunu gösterir.

Bu tercihin en olası açıklaması şudur: Yiyecekten farklı olarak, içkiler, gerçekten de paylaşılabilir. Birkaç kişi aynı kaptan bira içtiklerinde, hepsi aynı sıvıyı tüketmiş olurlar; oysa et paylaşılıp da parçalara ayrıldığında, genellikle bazı parçalar diğerlerinden daha iyi görünür. Sonuç olarak, birisiyle bir içkiyi paylaşmak, konukseverliğin ve dostluğun evrensel bir simgesidir.

İçki, aynı zamanda ikram eden kişiye güvenilebileceğinin

de işaretidir; içkinin zehirli olmadığını ya da tüketime uygun olduğunu gösterir. Bireysel kupalar çağından önce, ilkel bir kapta yapılan ilk biraları paylaşmak zorunluydu. Ziyaretçilere ortak bir fıçıdan bira içmek için kamış vermek artık âdet olmaktan çıktığı halde, hâlâ ortak bir demlikten çay ya da kahve, ortak bir şişeden bir kadeh şarap ya da damıtık içki ikram edebiliyoruz. Sosyal bir ortamda içki içildiğinde kadehlerin tokuşturulması, kadehlerin bir tek ortak kap biçiminde yeniden birleştirilmesini simgeler. Bunlar, kökleri çok eskilere dayanan geleneklerdir.

İçkilerin, özellikle de alkollü içkilerin doğaüstü özelliklere sahip oldukları fikri de bir o kadar eskidir. Biranın sarhoş etme ve değişik bir bilinç durumu yaratma gücü Cilalı Taş Devri içicilerine sihirli gibi görünüyordu. Sıradan tahıl çorbasını biraya dönüştüren gizemli mayalanma işlemi de öyleydi. Demek ki, bira tanrıların bir hediyesiydi: Bu nedenle, birçok kültürün tanrıların birayı nasıl icat ettiklerini ve bira yapmayı insanlara nasıl gösterdiklerini açıklayan mitleri vardır. Örneğin Mısırlılar biranın, tarım tanrısı ve öbür dünyanın kralı Osiris tarafından tesadüfen keşfedildiğine inanırlardı. Bu inanca göre; Osiris bir gün su ve çimlenmiş tahıldan oluşan bir karışım hazırladı, fakat karışımı unutup güneşte bıraktı. Daha sonra geri döndüğünde çorbanın mayalandığını gördü ve içmeye karar verdi; sonuçtan o kadar hoşnut kaldı ki, bilgisini insanoğluna da aktardı –taş devrinde biranın keşfedilme şekliyle yakından bağlantılı gibi görünen bir masal. Bira içen diğer kültürler de benzer öyküler anlatır.

Bira tanrıların bir hediyesi olduğuna göre, onu dinsel bir adak olarak sunmak da mantıklı bir şeydi. Bira Sümerler ve Mısırlılar tarafından dinsel törenlerde, tarımsal bereket ayinlerinde ve cenaze törenlerinde kesinlikle kullanılırdı, bu nedenle dinsel kullanımının daha da gerilere gitmesi olası görünüyor.

Aslında ister Amerika'da, ister Afrika'da, ister Avrasya'da olsun, bira içen tüm kültürlerde biranın dinsel bir öneminin olduğu anlaşılıyor. İnkalar, *chicha* denilen biralarını altın bir kupa içinde doğan güneşe kaldırır ve ilk yudumlarını toprak tanrılarına adak olarak yere döker ya da tükürürlerdi; Aztekler, *pulque* denilen biralarını bereket tanrıçası Mayauel'e adarlardı. Çin'de darı ve pirinçten yapılan bira, cenaze törenlerinde ve diğer törenlerde kullanılırdı. Birinin sağlığına, mutluluğuna ya da öbür dünyaya güvenli geçişine ya da bir projenin başarısına kadeh kaldırma pratiği, alkolün doğaüstü güçleri çağırma gücüne sahip olduğuna dair eski düşüncenin modern yansımasıdır.

Bira ve çiftçilik; modernliğin tohumları

Bazı antropologlar, biranın, insanlık tarihinin dönüm noktalarından biri olan tarımın benimsenmesinde merkezi bir rol oynamış olabileceğini öne sürerler. Çiftçilik yiyecek fazlalığı yaratarak, toplumun bazı üyelerini yiyecek üretme zorunluluğundan kurtarıp belirli faaliyetlerde ve zanaatlarda uzmanlaşmalarını olanaklı kılarak uygarlığın doğmasını kolaylaştırdı ve böylece insanlığı modern dünyanın yoluna soktu. Bu ilk önce MÖ 9000 civarında Bereketli Hilal'de insanlar tüketmek ve saklamak için yabani tahılları toplamaktan vazgeçip, bilinçli bir biçimde arpa ve buğday yetiştirmeye başlayınca gerçekleşti.

Avcılık ve toplayıcılıktan çiftçiliğe geçiş, bilinçli bir biçimde yetiştirilen tahılın beslenmede giderek daha önemli bir rol oynadığı birkaç bin yıllık kademeli bir geçişti elbette. Yine de, insanın çok uzun tarihi göz önüne alındığında, bu geçiş, o uzun tarih içinde göz açıp kapayıncaya kadar olup biten bir olaydı. İnsanlar yaklaşık yedi milyon yıl önce maymunlardan

ayrıldıklarından bu yana avcı-toplayıcı olmuşlardı, sonra aniden çiftçiliğe başladılar. Çiftçiliğe tam olarak neden ve ne zaman geçildiği hâlâ hararetle tartışılıyor. Bu konuda düzinelerce kuram vardır. Belki de Bereketli Hilal'deki avcı-toplayıcıların yararlanabileceği yiyecek miktarı, iklim değişikliği nedeniyle ya da bazı türlerin ölüp yok olması ya da avlanıp bitirilmesi nedeniyle azaldı. Başka bir olasılık da, daha yerleşik (fakat hâlâ avcı-toplayıcı) bir yaşam tarzının insan doğurganlığını artırıp nüfusun büyümesine olanak sağlamış ve yeni yiyecek kaynakları talebi yaratmış olmasıdır. Ya da bira keşfedildikten sonra, tüketilmesi sosyal ve ritüel olarak o kadar önem kazandı ki, yabani tahıla bağlı kalmak yerine bilinçli çiftçilik yaparak tahıl üretme arzusu artmış olabilir. Bu görüşe göre çiftçilik, kısmen bira arzını sürdürmek için benimsendi.

Tarımın benimsenmesini bütünüyle biraya bağlamak çekici görünse de, çok büyük olasılıkla bira içmek, ibreyi avcılıktan ve toplayıcılıktan uzaklaştırıp çiftçiliğe ve küçük yerleşimlere dayanan yerleşik bir yaşama doğru kaydıran birçok faktörden yalnızca biriydi. Bu geçiş başlar başlamaz, bir çark kilidi etkisi kendini gösterdi: Belirli bir topluluk yiyecek üretimi için çiftçiliğe güvendikçe ve nüfusu da arttıkça, avcılığa ve toplayıcılığa dayanan eski göçebe yaşam tarzına geri dönmek zorlaştı.

Bira içmek daha dolaylı bir biçimde de çiftçiliğe geçişe yardımcı olmuştur. Biranın depolanıp uzun süre saklanması zor olduğu ve tam mayalanma bir hafta kadar sürdüğü için, biranın çoğu, hemen, mayalanma sürerken içilirdi. Böyle bir biranın alkol miktarı modern standartlara göre düşük olsa da maya bakımından daha zengindir. Bu durum biranın protein ve vitamin içeriğini çarpıcı bir biçimde iyileştirmekteydi. Özellikle yüksek düzeyde B vitamini, avcılık yerini çiftçiliğe bırakınca B vitamininin alışılmış kaynağı olan et tüketimindeki gerilemeyi telafi ediyordu.

Dahası, bira kaynamış suyla yapıldığı için, en küçük yerleşimlerde bile insan dışkısıyla çabucak kirlenen sudan daha güvenli bir içecekti. Kirli su ile sağlıksızlık arasındaki bağ modern zamanlara kadar bilinmemesine karşın, insanlar bilinmeyen su kaynakları konusunda dikkatli olmayı ve olanaklıysa insan yerleşimlerinden, uzak, berrak akarsulardan su içmeyi çabucak öğrendiler (Tabii avcı-toplayıcıların kirli su kaynakları konusunda endişelenmeleri gerekmiyordu; çünkü küçük, sürekli yer değiştiren sürüler halinde yaşıyor ve dışkılarını geride bırakıp yollarına devam ediyorlardı). Başka bir deyişle bira, insanlar çiftçiliğe başlayınca yiyecek kalitesinde meydana gelen gerilemenin telafisine yardımcı oldu, güvenli bir sıvı besin sağladı ve bira içen çiftçilere, içmeyenler karşısında göreli bir beslenme avantajı kazandırdı.

MÖ 7000 ila 5000 arasında giderek artan sayıda bitki ve hayvan (koyun ve keçiyle başlamak üzere) evcilleştirilince ve yeni sulama teknikleri Mezopotamya'nın sıcak, kuru ovalarında ve Mısır'ın Nil Vadisi'nde çiftçiliği olanaklı kılınca, çiftçilik tüm Bereketli Hilal'e yayıldı. Dönemin tipik bir çiftçi köyü, kil ve kamış hasırdan yapılmış kulübelerden ve belki kerpiçten yapılmış birkaç büyük evden ibaretti. Köyün ötesinde tahıl, hurma ve başka ürünler yetiştirilen, yanı başına birkaç koyun ya da öküz bağlanan tarlalar vardı. Köylülerin yemek listesini yabantavuğu, balık ve av hayvanları tamamlamaktaydı. Bu, yalnızca birkaç bin yıl önceki avcılıktan ve toplayıcılıktan çok farklı bir yaşam tarzıydı. Daha karmaşık bir topluma geçiş başlamıştı. Bu dönemin yerleşimlerinde, kutsal nesneler ve fazla yiyecekler de dahil değerli eşyaların saklandığı bir ambar vardı. Bu ambarlar kesinlikle köyün ortak malıydı; zira bir tek ailenin ihtiyaç duyacağından çok daha büyüktüler.

Fazla yiyeceği ambarda saklamak, gelecekte olası bir yiyecek kıtlığına karşı alınan bir önlemdi; bunun bir yolu da,

tanrılardan iyi hasat dileğinde bulunulan dinsel ve ritüel faaliyetti. Bu iki faaliyet iç içe geçince, fazla yiyecek depoları tanrılara adak olarak görülmeye başlandı ve ambarlar tapınak haline geldi. Her köylünün üzerine düşeni yapmasını sağlamak için, MÖ 8000'den itibaren Bereketli Hilal'in her tarafında rastlanan küçük kil fişler kullanılarak ortak ambara yapılan katkılar kaydedilirdi. Bu tür katkılar, bina yapımı ve sulama sistemlerinin bakımı gibi komünal faaliyetleri yöneten ve topluluğun ihtiyaç fazlası yiyeceğiyle geçinen yönetici-rahipler tarafından dinsel adak olarak haklılaştırılırdı. Muhasebe, yazı ve bürokrasinin tohumları böyle ekildi.

Milyonlarca yıllık avcılık ve toplayıcılıktan sonra, insan faaliyetinin doğasındaki bu dramatik değişikliğe biranın güç verdiği düşüncesi hâlâ tartışmalıdır. Fakat tarihöncesi zamanlarda biranın öneminin en iyi kanıtı, ilk büyük uygarlıkların insanları için biranın taşıdığı olağanüstü önemdir. Bu eski içkinin kökeni kaçınılmaz olarak gizemle ve acabalarla örtülü kalsa da, genç yaşlı, zengin yoksul Mısırlıların ve Mezopotamyalıların günlük yaşamlarının birayla ıslandığına hiç kuşku yok.

Uygar Bira

"Keyif –Biradır. Sıkıntı –Sefere çıkmaktır."
Mezopotamya atasözü, MÖ 2000 civarı.

"Bütünüyle hoşnut bir adamın ağzı birayla doludur."
Mısır atasözü, MÖ 2200 civarı.

Kent devrimi

Dünyanın ilk kentleri, Dicle ile Fırat arasında, kabaca bugünkü Irak'a denk düşen toprakta, "akarsular arasındaki toprak" anlamına gelen Mezopotamya'da doğdu. Bu kentlerin sakinleri, kent surlarının içinde yaşayan ve her sabah tarlalarda çalışmak üzere surların dışına çıkan çiftçilerdi. Tarlalarda çalışmayan yöneticiler ve zanaatçılar, tamamen kentli bir yaşam süren ilk insanlardı. Tekerlekli taşıtlar kent sokaklarında tur atıyor; insanlar cıvıl cıvıl pazar yerinde mal alıp satıyordu. Dinsel törenler ve bayramlar düzenli aralıklarla olurdu. Şu örneğin gösterdiği gibi; zamanın atasözleri bile o bildik dünyadan bıkmışlığı anlatır. "Çok gümüşü olan mutlu olabilir, çok arpası olan da mutlu olabilir; fakat hiçbir şeyi olmayan da rahat uyuyabilir."

İnsanların neden küçük köyler yerine büyük kentlerde yaşamayı tercih ettikleri tam olarak bilinmiyor; birçok faktör rol oynamış olabilir. Örneğin, insanlar önemli dinsel ya da ticari merkezlere yakın olmak istemiş olabilirler; ya da

Mezopotamya'da güvenlik önemli bir neden olmuş olabilir. Doğal sınırların yokluğu –Mezopotamya etrafı açık büyük bir ovadır– bölgenin sürekli istilalara ve saldırılara maruz kalması demekti. MÖ 4300'den itibaren köyler bir araya toplanıp sürekli büyüyen kasabalar ve sonunda kentler oluşturdular; her kent sahip olduğu tarlalarla çevriliydi ve sulama kanalları sisteminin merkezindeydi. MÖ 3000'de o zamanın en büyük kenti Uruk'un 50 bin civarında bir nüfusu vardı ve on mil yarıçapında bir tarla çemberiyle çevriliydi. MÖ 2000'de Güney Mezopotamya'nın neredeyse tüm nüfusu birkaç düzine büyük kent-devlette yaşıyordu; Ur, Uruk, Lagaş, Eridu ve Nippur bunlardan bazılarıydı. Sonra Mısır öne geçti ve Memphis ve Teb gibi kentler antik dünyanın en büyük kentleri oldular.

Bu iki en eski medeniyet –"kentlerde yaşamak" anlamına gelen bir sözcük– örneği birçok bakımdan farklıydı. Örneğin, siyasal birlik, Mısır kültürünün yaklaşık 3000 yıl boyunca değişmeden kalmasını olanaklı kılarken, Mezopotamya sürekli siyasal ve askeri altüst oluşa sahne oldu. Fakat yaşamsal önemi olan bir konuda benzerdiler: Her iki kültürü de tarımsal bir fazlalık, özellikle tahıl fazlalığı olanaklı kıldı. Küçük bir yöneticiler ve zanaatçılar grubunu kendi yiyeceğini üretme zorunluluğundan kurtaran ve kanallar, tapınaklar, piramitler gibi büyük bayındırlık işlerini olanaklı kılan bu fazlalıktı. Hem Mezopotamya'da hem Mısır'da tahıl değişim aracı olmanın yanı sıra, ulusal besinin temeliydi de. Bir yenilebilir paraydı ve hem katı, hem sıvı biçimde, bira ve ekmek olarak tüketiliyordu.

Uygar insanın içkisi

Biranın ve aslında her şeyin kayıtlı tarihi Sümer'de başlar; burası, Güney Mezopotamya'da MÖ 3400 civarında yazının ilk kez ortaya çıkmaya başladığı bölgedir. Dünyanın ilk büyük edebi eseri *Gılgamış Destanı*'ndan bir pasaj, Mezopotamyalıların bira içmeyi uygarlığın bir işareti saydıklarını açıkça gösteriyor. Gılgamış MÖ 3700 civarında hüküm süren bir Sümer kralıydı; yaşam öyküsü Sümerler ve daha sonra gelen Akadlar ve Babilliler tarafından süslenip bir destana dönüştürüldü. Öykü, başlangıçta çölde çıplak dolaşan bir yabanıl olan, daha sonra genç bir yosmanın uygarlıkla tanıştırdığı Enkidu ile Gılgamış'ın serüvenlerini anlatır. Yosma Enkidu'yu, yüksek kent kültürünün ilk basamağı olan bir çoban köyüne götürür ve orada;

Bakıyor
Ve kuşkuyla
İnceliyordu
Ona sundukları
Ekmeği
Çünkü Enkidu bilmiyordu
Ekmekle
Karın doyurmayı;
Ve birayla
Susuzluk gidermeyi
Alışmamıştı bunlara.
(Bundan dolayı) Yosma
Açtı ağzını
Ve şöyle dedi ona:
"Ekmek yemelisin
Enkidu:
Çünkü yaşamak için

Gereklidir bu!
Bira iç:
Memlekette âdettir bu!"
Enkidu da
Ekmek yedi
Doyuncaya kadar;
Ve bira içti
Yedi büyük bardak!
Rahatladı (böylece)
Ve hoşlandı,
Ve (öyle) bir sevinç
Kapladı ki içini
Yüzü
Aydınlandı.
Suyla
Yıkadı
Kıllı
Vücudunu
Ve kokulu merhem
Sürününce
Bir adama
Benzedi![1]*

Enkidu'nun ilkel doğası, ekmek ve birayla tanışmamışlığıyla gösterilir; fakat ekmek ve bira tüketip yıkanınca o da insanlaşır ve Gılgamış'ın yönettiği kent olan Uruk'a gitmeye hazır olur. Mezopotamyalılar bira ve ekmek tüketmeyi, kendilerini vahşilerden ayırt eden ve tam insan haline getiren şeylerden biri olarak görüyorlardı.

1 Destan'dan bu pasajın çevirisi Orhan Suda'ya aittir: *Gılgamış Destanı: Ölmek İstemeyen Büyük İnsan*, Jean Bottéro, çev. Orhan Suda, Yapı Kredi Yayınları, 2005, s. 230-231. (ç.n.)

Sarhoş olma olasılığı, bira içmenin uygarlıkla eşitlenmesini etkilememiş gibi görünüyor. Mezopotamya edebiyatında sarhoşluğa yapılan pek çok gönderme şakacıktan ve mizahidir: Aslında Enkidu'nun insanlığa kabulü, sarhoş olup şarkı söylemeyi gerektiriyordu. Aynı şekilde Sümer mitleri, tanrıları, yemekten ve içmekten keyif alan ve çoğunlukla gereğinden fazla içen yanılabilir insan karakterler olarak betimler. Hasadın kötü olabildiği ve yağmacı orduların her an ufukta belirebildiği Sümer yaşamının güvenilmez ve öngörülemez doğasından tanrıların kaprisli davranışı sorumlu tutulurdu. Sümer dinsel törenlerinde tapınakta ilahi bir imgenin önündeki masaya yemek konulur; bunu izleyen ziyafette rahiplerin ve duacıların yediği yiyecek ve içecekle tanrılar ve ölülerin ruhları yardıma çağrılırdı.

Bira, eski Mısır kültüründe de bir o kadar önemliydi. MÖ 2650'de başlayan Üçüncü Sülale dönemine ait belgelerde biradan söz edilir ve MÖ 2350 civarına, Beşinci Sülale döneminin sonuna ait piramit metinlerinde, piramitlerde bulunan mezar metinlerinde birkaç çeşit biradan söz edilir. (Mısırlılar, Sümerlerden hemen sonra hem dünyevi işlemleri, hem kralların kahramanlıklarını kayda geçirmek için kendi yazı biçimlerini geliştirdiler; bunun bağımsız bir gelişme mi olduğu, yoksa Sümer yazısından mı esinlenildiği belli değil.) Mısır edebiyatıyla ilgili bir araştırma, Mısır dilinde "hekt" denilen biradan, diğer yiyeceklerden on kat fazla söz edildiğini ortaya çıkardı. Mezopotamya'da olduğu gibi, Mısır'da da biranın eski ve mitolojik bir kökeni olduğu düşünülmekteydi; ibadetlerde, mitlerde ve efsanelerinde yer alan bir içki.

Bir Mısır masalı, biraya insanoğlunu yok olmaktan kurtarma itibarını bile verir. Güneş tanrısı Ra, insanoğlunun kendisine karşı bir komplo hazırlamakta olduğunu öğrendi ve tanrıça Hathor'u insanoğlunu cezalandırmaya gönderdi. Fakat

tanrıçanın gazabı o kadar korkunçtu ki, Ra geriye kendisine tapacak kimsenin kalmayacağından korktu ve insanoğluna acıdı. Çok miktarda bira hazırladı –bazı versiyonlarda 7 bin fıçı diye geçiyor– ve kanı andıracak şekilde kırmızıya boyayıp tarlalara serpti; tarlalar büyük bir ayna gibi parladı. Hathor durup kendi yansımasına hayranlıkla baktı, sonra eğilip karışımdan biraz içti. Sarhoş olup uykuya daldı ve kanlı görevini unuttu. İnsanoğlu kurtuldu ve Hathor bira ve biracılık tanrıçası oldu. Aralarında Tutanhamon, I. Seti ve Büyük Ramses de olmak üzere Mısırlı kralların mezarlarında bu öykünün versiyonları bulunmuştur.

Bununla birlikte, Mezopotamyalıların sarhoşluğa yönelik gevşek tutumlarına karşıt olarak, Mısır'da çırak kâtipler tarafından yazılan ve varlıklarını çöp yığınları içinde sürdüren alıştırma metinlerinde sarhoşluktan duyulan güçlü bir hoşnutsuzluk ifade edilir. Bu metinlerin bir pasajında genç kâtipler şöyle azarlanıyor: "Bira, insanları korkutup senden uzaklaştırır, ruhunu cehenneme gönderir. Bir gemideki kırık dümen küreği gibisin, her iki tarafta da işe yaramazsın." "Ani'nin Bilgeliği" denilen bir öğüt derlemesinden bir başka örnekte de benzer bir uyarı yer alıyor: "Bir testi bira içmeye kalkma. Konuşursun, ağzından anlaşılmaz sözler çıkar." Ne var ki, bu tür kâtip yetiştirme metinleri genel olarak Mısır değerlerini temsil etmezler. Kâtiplik mesleğini sürdürmek için sürekli çalışmak dışında hemen hemen hiçbir şey onaylanmaz. Diğer metinlerin "Asker, rahip ya da fırıncı olma", "Çiftçi olma" ve "Arabacı olma" gibi başlıkları vardır.

Hem Mezopotamyalılar hem Mısırlılar birayı, varlıklarının temel dayanağı olan, kültürel ve dinsel kimliklerinin bir parçasını oluşturan ve büyük sosyal önemi bulunan eski, tanrı vergisi bir içki olarak görüyorlardı. "Birahaneye uğramak" ya da "birahanede oturmak"; "iyi vakit geçirmek" ya da "âlem

yapmak" anlamına gelen popüler Mısır ifadeleriydi. Sümerlerin "bira dökmek" ifadesi bir ziyafet ya da kutlama anlamına geliyordu ve kralın haraç almak için yüksek devlet memurlarının evlerine yaptığı resmi ziyaretler, "kral falan kişinin evinde bira içince" şeklinde kayıtlara geçirilirdi. Her iki kültürde de bira, sofranın demirbaşıydı, onsuz hiçbir yemek tam sayılmazdı. Herkes tarafından; zenginler, yoksullar, erkekler, kadınlar, çocuklar, yetişkinler, sosyal piramitin tepesindekiler ve dibindekiler tarafından tüketilirdi. Bira gerçekten de bu ilk büyük uygarlıkların tanımlayıcı içkisiydi.

Yazının kökeni

En eski yazılı belgeler Sümer ücret listeleri ve vergi makbuzlarıdır; bu belgelerde, içine diyagonal çizgiler çekilmiş kil bir kap biçiminde yer alan biranın simgesi; tahıl, tekstil ve evcil hayvanların simgeleriyle birlikte en yaygın olarak kullanılan simgelerden biridir. Bunun nedeni, yazının, toplanıp bölüşülen tahıl, bira, ekmek ve diğer eşyaları kayda geçirmek için icat edilmiş olmasıdır. Yazı, Cilalı Taş Devri'nde komünal ambara katkıların hesabını tutmak için küçük kil fiş kullanma geleneğinin doğal bir uzantısı olarak doğdu. Aslında Sümer toplumu, Cilalı Taş Devri sosyal yapılarının çok büyük ölçekte bir devamıydı. On binlerce yıl boyunca artan ekonomik ve kültürel karmaşıklığın vardığı noktaydı. Bir Cilalı Taş Devri köyü kabile reisinin yiyecek fazlasını toplaması gibi, Sümer kentlerinin rahipleri de arpa, buğday, koyun ve tekstil fazlasını topluyorlardı. Bu mallar resmi olarak tanrılara sunulan adaktı; fakat pratikte tapınak bürokrasisi tarafından tüketilen ya da başka mal ve hizmetlerle takas edilen zorunlu vergilerdi. Örneğin rahipler sulama sistemlerinin bakım ve kamu binalarının inşa

bedelini, ekmek ve bira istihkaklarını dağıtarak ödüyorlardı. Bu gelişmiş sistem tapınağa ekonominin çoğu üzerinde doğrudan kontrol olanağı sağladı. Bunun yeniden bölüşümcü bir nirvanayla mı –herkesin ihtiyacının devletçe karşılandığı bir antik sosyalizm biçimi– yoksa köleliğe yakın bir sömürü sistemiyle mi sonuçlandığını söylemek zordur. Fakat bu durum, Mezopotamya ortamının öngörülemez doğasına yanıt olarak doğmuş gibi görünüyor: Bölgeye fazla yağmur yağmıyordu ve Dicle ile Fırat'ın taşkınları düzensizdi. Bu yüzden tarım, özenle bakılan komünal sulama sistemlerinin kullanılmasına ve Sümerlere göre yerel tanrılara uygun adakların sunulmasına bağlıydı. Bu her iki görev de rahipler tarafından yerine getiriliyordu ve köyler büyüyüp kasabalara, kentlere dönüştükçe, rahiplerin elinde giderek daha fazla güç toplandı. Cilalı Taş Devrinin yalın ambarları, yüksek ve merdivenli yükseltiler üzerine inşa edilen ve zigurat denilen ayrıntılı tapınaklar haline geldiler. Birbirine rakip sayısız kent devlet doğdu. Her birinin kendi tanrısı vardı ve her biri, tarımsal ekonominin bakımını yapan ve bu ekonominin ürettiği artıkla geçinen seçkin rahipler tarafından yönetiliyordu. Oyma resimler bu rahipleri; sakallı, uzun etekli, yuvarlak başlıklı ve uzun kamışlarla büyük bir kaptan bira içerken betimler.

İşlerin yolunda gitmesi için, rahipler ve onlara bağlı olanlar, alıp verilen şeyleri kaydedebilmeliydiler. Vergi makbuzları başlangıçta küçük kil fiş biçiminde kil "zarflar"ın –*bullae* denilen içi oyuk kil mahfazalar– içinde saklanıyordu. Standart tahıl, tekstil ya da sığır miktarını ifade etmek için farklı şekilde fişler kullanılırdı. Eşyalar tapınağa sunulduğunda, eşyanın karşılığı olan fişler kil zarfın içine konuluyor ve tahsildar ile vergi mükellefi, zarfın içindekilerin ödenen vergiyi doğru yansıttığını göstermek için, ıslak kil zarfa kişisel mühürlerini basıyorlardı. Ardından zarf, tapınak arşivine kaldırılıyordu.

Ne var ki, çok geçmeden aynı sonuca ulaşmanın daha kolay bir yolu olduğu anlaşıldı: Islak bir kil tablet kullanıp; fişleri, arpa, sığır ve benzeri şeyleri gösteren farklı izler bırakacak şekilde tablete basmak. Mühürler, daha sonra izler kalıcı olsun diye güneşte kurutulan bu tablete basılabilirdi. Fişlere artık gerek yoktu; izleri yetiyordu. Yavaş yavaş fişler tamamen terk edilip onların yerine, kile, fişlerin ya da ifade ettikleri nesnelerin şekillerinden türetilen resimyazılar çizildi. Böylece bazı resimyazılar fiziksel eşyaların doğrudan temsilleri olarak kalırken, diğer çentik bileşimleri, sayılar gibi soyut kavramların yerine geçtiler.

Uruk kentine ait MÖ 3400 civarına tarihlenen en eski yazılı belgeler, avuç içine rahat sığabilen küçük, yassı tabletlerdir. Tabletler genellikle düzgün çizgilerle sütunlara, sütunlar da



MÖ 3200'e tarihlenen ve bira tahsisatını kaydeden bir erken çiviyazısı tablet

düzgün dikdörtgenlere bölünmüştür. Her bölmede bir grup simge yer almaktadır; simgelerden bazıları fişler kile bastırılarak, bazıları balmumu kalemi kullanılarak yapılmıştır. Bu simgeler soldan sağa ve yukarıdan aşağıya okunmalarına karşın, ilk yazı modern yazıya hiç benzemez ve ancak uzmanlar tarafından okunabilir. Fakat yakından bakıldığında, birayı ifade eden resimyazı, uzman olmayan biri tarafından da kolayca fark edilir. Ücret listelerinde, yönetimle ilgili belgelerde ve kâtiplerin alıştırma amacıyla yazdıkları ve düzinelerce biracılık terimi içeren sözcük listelerinde defalarca geçer bu "sözcük". Birçok tablet isim listelerinden oluşur; her ismin yanında, "bir günlük bira ve ekmek" tapınağın belirlediği standart ücret ibaresi yer alır.

Mezopotamya istihkak metinleriyle ilgili modern bir çözümleme; ekmek, bira, hurma ve soğandan oluşan, bazen et ya da balıkla ve nohut, mercimek, şalgam, fasulye gibi ek sebzelerle takviye edilen standart istihkakın besleyici ve dengeli olduğunu gösterdi. Hurma A vitamini, bira B vitamini, soğan C vitamini içeriyordu ve bir bütün olarak o günkü istihkak, bugün yetişkinlere önerilene uygun olarak 3 bin 500 ila 4 bin kalori sağlıyordu. Bu durum, devlet istihkaklarının zaman zaman verilen bir sadaka değil, birçok kişinin temel yiyecek kaynağı olduğunu gösterir.

Vergi tahsilatını ve istihkak ödemelerini kayda geçirmenin bir aracı olarak başlayan yazı, kısa sürede gelişip daha esnek, anlamlı ve soyut bir araca dönüştü. MÖ 3000 civarında bazı simgeler belirli seslerin yerine geçer duruma gelmişti. Aynı zamanda, derin, kama şeklinde işaretlerden oluşan resimyazılar sığ çiziklerden oluşanların yerini aldı. Bu, yazı yazmayı hızlandırdı fakat simgelerin resimsel niteliklerini de azalttı; böylece yazı daha soyut bir hal almaya başladı. Sonuç, kamış kullanılarak kil tabletlerde yapılan kama şeklinde ya da

"çiviyazısı"çentiklere dayanan ilk genel amaçlı yazı biçimiydi. Bu yazı, MÖ ikinci binyılda geliştirilen Ugarit ve Fenike alfabelerinin devamı olan modern Batı alfabelerinin atasıdır.



MÖ 3200 MÖ 2700 MÖ 2250 MÖ 1750 MÖ 1000

Çiviyazısında "bira"nın karşılığı olan işaretin evrimi.
Bira küpü yıllar geçtikçe daha soyut betimleniyor

İlk resimyazılarla karşılaştırıldığında, biranın çiviyazısı simgesi bir küp şekli olarak zor fark edilir. Fakat, zeki ve kurnaz tarım tanrısı Enki'yi babası Enlil'e bir ziyafet hazırlarken anlatan tabletlerde görülebilir. Bira yapma tarifi biraz muammalıdır. Fakat dünyanın en eski yazılı tarifinin biranın tarifi olduğu bu adımlardan fark edilebiliyor.

Sıvı zenginlik ve sağlık

Mezopotamya'da olduğu gibi Mısır'da da vergiler mal ve tahıl biçiminde tapınağa sunulurdu ve daha sonra bayındırlık işleri için harcanırdı. Yani her iki uygarlıkta da arpa ve buğday ile bunların işlenmiş katı ve sıvı biçimleri olan bira ve ekmek yalnızca temel yiyecek maddesi değildi: Güvenilir ve yaygın bir ödeme aracı, bir para biçimiydiler. Mezopotamya'da çiviyazısı kayıtlar, Sümer tapınak işgücünün en alt kademesinde bulunanlara istihkaklarının bir parçası olarak günde bir sila bira –yaklaşık bir litreye eşit– verildiğini gösterir. Alt düzey

memurlara iki sila, üst düzey memurlara ve saray hanımlarına üç sila ve en üst düzey memurlara ise beş sila bira verilirdi. Sümer sitelerinde bulunan, boyları eşit ve kenarları eğik kâseler, standart ölçü birimi olarak kullanılmış gibi görünüyor. Üst düzey memurlara daha fazla bira verilmesinin nedeni, onların daha fazla bira içmeleri değildi. Üst düzey memurlar, ihtiyaçları kadar olanı içtikten sonra, geriye kalanı habercilere ve kâtiplere bahşiş, diğer işçilere ücret olarak verirlerdi: Kolayca bölünebilen sıvılar ideal bir paraydı.

MÖ 2350'den itibaren Sümerlere rakip kent-devletleri birleştirip yöneten Akad krallarından Şarrukin'in dönemine ait belgeler, "başlık parası"nın bir parçası olarak biraya işaret eder. Başka kayıtlar, tapınakta birkaç günlük iş yapan kadınlara ve çocuklara da ücret olarak bira ödendiğini gösteriyor: Kadınlara iki, çocuklara bir sila bira verilirmiş. Aynı şekilde bu belgeler, olasılıkla savaş esiri ya da köle olan sığıntı kadınlara ve çocuklara da bira tahsis edildiğini gösteriyor: Kadınlara



Oturup büyük bir küpten kamışla bira içenlerin de
bulunduğu bir ziyafet sahnesini betimleyen silindir mühür

ayda 20, çocuklara 10 sila. Haberciler gibi askerlere, polislere ve kâtiplere de özel durumlarda prim biçiminde fazladan bira verilirmiş. MÖ 1035'e ait ve Umma kentinde resmi habercilere ödenenlerin bir listesi olan belgeden anlaşıldığına göre; Şu-Dumuzi, Nur-İştar, Esur-ili, Ur-Ningirsu ve Bazimu adlı habercilere çeşitli miktarlarda "enfes" bira, "adi" bira, sarmısak, yemek yağı ve baharat verilmiş. O sırada Sümer devleti 300 bin kişi çalıştırıyordu; bunların hepsi aylık arpa ve yıllık yün istihkakı ya da bunlara eşdeğer miktarda başka mallar; arpa yerine bira ya da ekmek, yün yerine kumaş ya da giysi alıyorlardı. Ve her işlem Mezopotamyalı muhasebeciler tarafından bozulmayan çiviyazısı tabletlerin üzerine düzenli bir biçimde not ediliyordu.

Kuşkusuz, ödeme biçimi olarak biranın kullanılmasının en göze çarpan örneği Mısır'ın Gize platosunda görülebilir. Piramitleri yapan inşaat işçilerinin yemek yedikleri ve uyudukları kasabada bulunan kayıtlara göre, işçilerin ücretleri, birayla ödenmiş. Bu kayıtlara göre, piramitlerin inşası sırasında, –MÖ 2500 civarında– bir emekçinin standart istihkakı üç ila dört somun ekmek ile yaklaşık dört litre alan iki küp biraydı. Yöneticiler ve memurlar daha fazlasını alıyorlardı. Bazı antik duvar yazılarına göre; firavun Menkaure için yapılan üçüncü Gize piramitinde çalışan bir işçi ekibinin kendilerine "Menkaure'nin Ayyaşları" adını takması boşuna değil. İnşaat işçilerine yapılan ödemelerin yazılı kayıtları; piramitlerin, bir zamanlar sanıldığı gibi bir köle ordusu tarafından değil, daha çok devlet çalışanları tarafından inşa edildiğini gösterir. Bir başka kurama göre ise, piramitler, taşkın sırasında tarlaları su altındayken çiftçiler tarafından inşa edilmiş. Devlet haraç olarak tahıl topluyor, topladığı bu tahılı da ücret olarak tekrar dağıtıyordu: Böylece yapı işi bir ulusal birlik duygusu aşılıyor, devletin zenginliğini, gücünü gösteriyor ve vergilere haklılık kazandırıyordu.

Ekmek ve biranın ücret ya da para olarak kullanılması, zenginlik ve refahla eşanlamlı olmaları demekti. Eski Mısırlılar ekmek ile birayı yaşamın zorunlu gereksinmeleriyle o kadar özdeşleştirmişlerdi ki, "ekmek ve bira" ifadesi genel olarak besin anlamına geliyordu: Her ikisinin hiyeroglifi birlikte bakıldığında, "yiyecek" sözcüğünün karşılığı olan simgeyi oluşturuyordu. "Ekmek ve bira" ifadesi, birisine iyi şans ya da şifa dilemek gibi, gündelik bir selam olarak da kullanılıyordu. Bir Mısır yazıtı, kadınları, okula giden çocuklarına, sağlıklı gelişmeleri için günde iki küp bira ve üç küçük somun ekmek vermeye teşvik eder. Aynı şekilde, Mezopotamyalılar da "yeme ve içmeyi" anlatmak için "ekmek ve bira" ifadesini kullanırlardı. "Ziyafet"in karşılığı olan Sümerce bir sözcük, "biranın ve ekmeğin yeri" anlamına gelir.

Hem Mezopotamyalılar, hem Mısırlılar ilaç olarak da kullandıkları için, biranın sağlıkla daha doğrudan bir ilişkisi de vardı. Sümer kenti Nippur'dan kalma ve MÖ 2100 civarına tarihlenen bir çiviyazısı tablet, birayı temel alan bir kodeksi, yani birayla yapılan ilaçların tariflerini içerir. Bu tablet, tıpta alkol kullanımının insanlığın elinde bulunan en eski kaydıdır. Mısır'da, biranın hafif bir yatıştırıcı olarak kullanılması uygun görülüyordu ve bira, bitki ve baharatlardan oluşan birçok karışımın temeliydi. Bira kaynamış suyla yapıldığı için, kirlenmesi sudan daha az olasıydı ve bazı bileşenleri daha kolay çözme avantajı vardı.

MÖ 1550 civarına tarihlenen, fakat açıkça çok daha eski belgelere dayanan tıbbi bir metin olan Ebers Papirüsü, yüzlerce bitkisel tedavi tarifini içerir ve bu tariflerin çoğunda bira vardır. Örneğin, köpüklü birayla karıştırılan yarım soğanın kabızlığı iyileştirdiği, birayla karıştırılmış zeytin tozunun hazımsızlığa iyi geldiği söyleniyordu; doğum sancıları için safran ile bira karışımının kadının karnına sürülmesi öneriliyordu.

Mısırlılar öbür dünyadaki rahatlarının yeterli miktarda bira ve ekmeğe sahip olmaya bağlı olduğuna da inanıyorlardı. Standart mezar adağı ekmek, bira, öküz, kaz, giysi ve bir temizlik aracı olan *natron*'dan oluşuyordu. Bazı Mısır mezar metinlerinde merhuma "ekşimeyen bira" vaat edilir. Bu; hem ebediyen bira içebilme arzusunu hem de birayı saklamanın güçlüğünü ifade eder. Mısır mezarlarında bira küpleri ve bira yapımında kullanılan gereçlerle birlikte duvarlara çizili bira ve ekmek yapma sahneleri ve modelleri bulunmuştur. MÖ 1335 civarında ölen Tutanhamon'un mezarında bira yapımında kullanılan özel elekler bulunmuştur. Basit mezarlarda yatan sıradan vatandaşlar da daha küçük bira küpleriyle birlikte gömülürlerdi.

Uygarlığın şafağından bir içki

Bira, Mısırlıların ve Mezopotamyalıların beşikten mezara kadar tüm yaşamlarına sindi. Bira tutkusu neredeyse kaçınılmazdı; çünkü karmaşık toplumların ortaya çıkışı, yazılı kayıt tutma gereği ve biranın popülerliği, hepsi tahıl fazlasının sonucuydu. Bereketli Hilal tahıl yetiştirmeye en uygun iklim koşullarma sahip olduğu için, çiftçilik orada başladı, ilk uygarlıklar orada doğdu, yazı ilk önce orada ortaya çıktı ve tabii en bol bira oradaydı.

Hem Mezopotamya, hem Mısır birası, ancak ortaçağda standart bileşen haline gelen şerbetçiotu içermemesine karşın, bira içkisi ve bu içkiyle bağlantılı o döneme ait kimi âdetler, binlerce yıl sonra bugünün bira içicilerine tanıdık gelir. Bira, artık bir ödeme biçimi olarak kullanılmıyor ve insanlar "ekmek ve bira" ifadesiyle birbirlerini selamlamıyorlar, ama o, dünyanın birçok yerinde hâlâ çalışanların temel içkisi sayılır. Bira içerken birinin sağlığına kadeh kaldırmak; biranın sihirli özelliklerine

antik inancın bir kalıntısıdır. Biranın dostane, yapmacık olmayan sosyal etkileşimle ilişkisi değişmeden duruyor: Paylaşılmak istenen bir içki hâlâ. Taş devri köylerinde, Mezopotamya "ziyafet" salonlarında ya da modern barlarda; bira uygarlığın şafağından beri insanları bir araya getiriyor.

Yunanistan
ve
Roma'da Şarap

Şarap Keyfi

"Çabuk, bana bir bardak şarap getirin ki, zihnimi ıslatıp akıllıca bir şeyler söyleyeyim."

Aristophanes (MÖ 450 - 385 civarı)

Büyük bir şölen

MÖ 870 civarında Asur kralı II. Asurnasirpal, yeni başkenti Nimrud'un onuruna tarihteki en büyük şölenlerden birini düzenledi. Yeni kentin merkezinde, geleneksel Mezopotamya tarzında bir kerpiç platform üzerine inşa edilen büyük bir saray yükseliyordu. Sarayın yedi muhteşem salonunun süslü ahşap-bronz kapıları vardı ve çatısı sedir, servi ve ardıç ağacıyla kaplıydı. Usta işi duvar resimleri, kralın yabancı topraklardaki askeri kahramanlıklarını sergiliyordu. Saray kanallarla ve şelalelerle çevriliydi; meyve bahçeleri ve bostanlar hem yerel bitkilerle, hem kralın uzak diyarlara yaptığı askeri seferlerde toplanan bitkilerle doluydu: O zamanın bir çiviyazısı yazıtına göre; "güzel kokuda" birbiriyle yarışan hurma ağaçları, sedir ağaçları, serviler, zeytin, erik ve incir ağaçları ve üzüm asmaları. Asurnasirpal yeni başkentini, Kuzey Mezopotamya'nın büyük bir bölümünü kapsayan imparatorluğunun her tarafından getirttiği insanlarla doldurdu. Bu kozmopolit bitki ve insan nüfusuyla başkent, kralın imparatorluğunun küçük bir kopyasıydı. İnşaat bitince, Asurnasirpal kutlamak için muazzam bir şölen düzenledi.

Şölen on gün sürdü. Resmi kayda göre kutlamaya toplam 69 bin 574 kişi katıldı: İmparatorluğun çeşitli yerlerinden gelen 47 bin 74 kadın ve erkek, Nimrud'un 16 bin yeni sakini, diğer devletlerden 5 bin yabancı soylu ve 1500 saray görevlisi. Amaç, kralın hem kendi halkına, hem yabancı temsilcilere gücünü ve zenginliğini göstermekti. Şölene katılanlara 1000 semiz sığır, 1000 dana, 10 bin koyun, 15 bin kuzu, 1000 süt kuzusu, 500 ceylan, 1000 ördek, 1000 kaz, 20 bin kumru, 12 bin başka küçük kuş, 10 bin balık, 10 bin ak tavşan ve 10 bin yumurta ikram edildi. Sebze pek fazla değildi: Yalnızca 1000 kasa. O krallara özgü abartma payını çıkartsak bile, açıkça destansı ölçekte bir şölendi. Kral böbürleniyordu: "Konuklarıma gerekli saygıyı gösterdim ve onları memleketlerine sağlıklı ve mutlu gönderdim."

Ne var ki, şölenin en etkileyici ve anlamlı yönü, kralın içki tercihiydi. Asurnasirpal, Mezopotamyalı mirasına karşın, şölenindeki baş köşeyi Mezopotamyalıların alışılmış içkisine vermemişti. Saraydaki oyma taş rölyefler, onu kamışla bira içerken göstermez; aksine, olasılıkla altından yapılmış yayvan bir kâseyi, yüzüyle aynı hizaya gelecek şekilde sağ elinin parmak uçlarında zarif bir biçimde dengede tutarken betimlenir. Bu kâsede şarap vardı.

Biranın pabucu dama atılmış sayılmazdı. Asurnasirpal, şöleninde 10 bin küp bira ikram etti. Fakat ikram edilen şarabın miktarı da 10 bin tulumdu. Miktar aynı, fakat çok daha etkileyici bir zenginlik gösterisi; çünkü kuzeydoğuda dağlık diyarlardan ithal edilmesi gereken şarap, Mezopotamya'da nadir bulunan bir içki olmuştu hep. Şarabı dağlardan ovalara taşımanın maliyeti, şarabı biradan en az on kat daha pahalı yapıyordu; bu nedenle şarap, Mezopotamya kültüründe egzotik yabancı bir içki olarak görülürdü. Dolayısıyla, şarap içmeye yalnızca seçkinlerin gücü yetebilirdi ve esas kullanımı dinseldi:



Elinde yayvan bir şarap kâsesiyle tahtında oturan II. Asurnasirpal

Nadir bulunurluğu ve yüksek fiyatı; şarabı, bulunduğunda da tanrılar tarafından tüketilmeye layık bir içki yapmaktaydı. Pek çok kişi hayatında hiç tatmamıştı.

Bu nedenle Asurnasirpal'ın 70 bin konuğuna eşit miktarda şarap ve bira ikram edebilmesi, zenginliğinin canlı bir kanıtıydı. İmparatorluğunun sınırları içindeki uzak bölgelerden getirilen şarabı ikram etmesi gücünü göstermekteydi. Daha da etkileyici olanı; şarabın bir kısmının kendi bahçesindeki asmalardan yapılmış olmasıydı. Bu asmalar o zaman âdet olduğu üzere diğer ağaçlarla iç içeydi ve gelişmiş bir kanal sistemiyle sulanmaktaydı. Asurnasirpal yalnızca dillere destan ölçüde zengin değildi; zenginliği ağaçlarla fiilen artıyordu. Yeni

kentin kitabesinde bu yerel şarabın tanrılara ritüel sunumu yer alıyordu. Nimrud'da daha sonraki ziyafet sahneleri, ağaç sedirlere oturmuş ve etrafı hizmetçilerle çevrili insanları yayvan kâselerden şarap içerken gösterir; bazı hizmetçilerin elinde şarap testisi, bazılarında yelpaze ya da haşereleri bu değerli sıvıdan uzak tutmak için sinek kovucular vardır. Bazen büyük saklama kapları da betimlenir; hizmetçiler testileri bu kaptan doldururlar.

Asurlular zamanında şarap içmek, ayrıntılı ve resmi bir sosyal ritüele dönüştü. MÖ 825 civarına ait bir dikilitaş, Asurnasirpal'ın oğlu III. Şalmanezer'i bir güneşliğin altında otururken gösterir: Sağ elinde bir şarap kâsesi tutmaktadır, sol eli de kılıcının kabzasına dayalıdır ve bir ricacı, ayaklarının önünde diz çökmüştür. Bu tür propagandaların sayesinde, şarap ve şarap içmekle ilişkili gereçler, gücün, zenginliğin ve ayrıcalığın simgeleri haline geldi.

"Dağların enfes 'bira'sı"

Şarap yeni modaydı, fakat yeni bir içki değildi. Bira gibi, şarabın kökeni de tarihöncesi dönemde kaybolmuş durumdadır: İcat edilmesi ya da keşfedilmesi o kadar eskidir ki, ancak dolaylı bir biçimde, mit ve efsanelerde anlatılmaktadır. Fakat arkeolojik kanıtlar, şarabın ilk kez Cilalı Taş Devri'nde, MÖ 9000 ila 4000 arasında, kabaca bugünkü Ermenistan'a ve Kuzey İran'a denk gelen bölgedeki Zagros Dağları'nda üretildiğini gösterir. Üç faktörün buluşması bu bölgede şarap üretimini olanaklı kıldı: Yabani Avrasya asması *vitis vinifera sylvestris*'in varlığı, şarap yapan topluluklara bir yıllık yiyecek rezervi sağlayacak tahılın bulunması ve MÖ 6000 civarında şarap yapmak, saklamak ve ikram etmek için gerekli olan çömleğin icadı.

Şarap sadece ezilmiş üzümün mayalanmış suyundan ibarettir. Üzüm tanelerinin kabukları üzerinde bulunan doğal mayalar, meyve suyundaki şekeri alkole dönüştürür. Bu nedenle, üzümü ya da üzüm suyunu toprak kaplarda uzun süre saklama girişimleri şarapla sonüçlanıyordu. Şarabın en eski fiziksel kanıtına, toprak bir küpün içindeki kırmızımsı kalıntı biçiminde, Zagros Dağları'ndaki bir Cilalı Taş Devri köyünde, Hacı Firuz Tepesi'nde rastlandı. Bu küp, MÖ 5400'e tarihlenmiştir. Şarabın bu bölgedeki olası kökeni, tufandan kurtulduktan sonra Ağrı Dağı'nın eteklerinde ilk üzüm bağını diktiği söylenen Nuh'un öyküsüne de yansır.

Burada doğan şarap yapma bilgisi, batıda Yunanistan ve Anadolu'ya (bugünkü Türkiye), güneyde Levant (bugünkü Suriye, Lübnan ve İsrail) üzerinden Mısır'a yayıldı. MÖ 3150 civarında Mısır'ın en eski hükümdarlarından biri, I. Skorpion, o dönemde önemli bir şarap üretim bölgesi olan Güney Levant'tan büyük masraflarla ithal edilen 700 küp şarapla birlikte gömüldü. Firavunlar şarabın tadına varır varmaz, Nil deltasmda kendi asmalarını diktiler ve MÖ 3000'de sınırlı yerli üretime başladılar. Ne var ki, Mısır'da da Mezopotamya'da olduğu gibi tüketim seçkinlerle sınırlıydı; çünkü şarap yine nadir bulunan bir içkiydi; iklim büyük ölçekli üretime uygun değildi. Şarap yapma sahnelerine Mısır'daki mezar resimlerinde rastlanır, fakat bunlar şarabın Mısır toplumundaki yaygınlığı konusunda orantısız bir izlenim verirler; zira yalnızca şarap içen zenginlerin gösterişli mezarlara gücü yetebiliyordu.

Benzer bir durum Doğu Akdeniz için de geçerliydi; MÖ 2500'de Girit'te ve olasılıkla anakara Yunanistan'da üzüm yetiştiriliyordu. Bu tarihten sonraki Yunan mitlerinde, şarabın sonradan Yunanistan'a sokulduğu, eskiden beri var olmadığı kabul edilir; bu mitlere göre tanrılar nektar (olasılıkla bal likörü) içerdi, şarap

insan tüketimi için daha sonra geldi. Üzüm asmaları; zeytin, arpa ve buğdayla birlikte ve çoğunlukla zeytin ve incir ağaçlarıyla iç içe yetiştirilirdi. Yine de, Yunan anakarasında ve Girit adasında, MÖ ikinci binyılın Miken ve Minos uygarlıklarında şarap seçkinlerin bir içkisi olarak kaldı. Köle işçilerin ya da alt rütbeli din görevlilerinin istihkak listelerinde şarap yoktur.

Bu nedenle Asurnasirpal ve oğlu Şalmanezer'in hükümdarlıkları bir dönüm noktasının işaretiydi: Şarap dinsel bir içeceğin yanı sıra sosyal bir içecek olarak da görülmeye, giderek Yakındoğu'da ve doğu Akdeniz'de moda olmaya başladı. Bulunabilirliği iki anlamda arttı. Birincisi, deniz yoluyla şarap ticaretinin hacmi arttığı gibi, şarap üretimi de arttı ve böylece daha geniş bir coğrafi alanda bulunabilir oldu. Daha büyük devletlerin ve imparatorlukların kurulması da şarabın bulunabilirliğini artıran etkenlerden biri oldu, çünkü bu, geçilecek daha az sınır, daha az vergi, daha az yol parası ve dolayısıyla daha ucuz şarap demekti. Asur kralları gibi en şanslı hükümdarların, şarap yapan bölgeleri kapsayan imparatorlukları vardı. İkincisi; şarap miktarı artınca ve fiyatı da düşünce, şarap yalnızca seçkinlere değil, toplumun daha geniş kesimlerine ulaşabilir oldu. Şarabın artan bulunabilirliği, Asur sarayına sunulan haraçları listeleyen kayıtlardan da anlaşılıyor. Asurnasirpal ile Şalmanezer'in hükümdarlıkları sırasında, altın, gümüş, at, sığır ve diğer değerli eşyalarla birlikte şarap da haraç olarak istenenler listesine girdi. Fakat iki yüzyıl sonra haraç listesinden çıktı; çünkü en azından Asur'da o kadar yaygınlaşmıştı ki, artık bir hediye olarak sunulacak kadar pahalı ya da egzotik sayılmıyordu.

Nimrud'da MÖ 785 civarına tarihlenen çiviyazısı tabletler, Asur kraliyet ailesinde 6 bin kadar kişiye şarap tahsis edildiğini gösteriyor. On erkeğe aralarında paylaşmaları için günde bir "qa" şarap tahsis edilirdi; bu miktarın bir litreye yakın olduğu sanılıyor, kabaca hesaplanacak olursa, demek ki her erkek

günde bir kadeh şarap alıyordu. Kalifiye işçilerin payı daha fazlaydı: Altı işçi bir *qa* şarabı bölüşüyordu. Fakat en yüksek görevlilerden en alt düzeydeki çoban çocuklara, evlerdeki aşçı yamaklarına kadar hanedeki herkesin bir istihkakı vardı.

Şarap coşkusu, yerel üretimin pek kolay olmadığı güneydeki Mezopotamya'ya da yayılınca, şarap ticareti Dicle ve Fırat boyunca genişledi. Ağırlığı ve bozulabilir doğası nedeniyle şarabı kara yoluyla taşımak zordu. Şarap ticaretinde uzun mesafeler sözkonusu olduğunda taşımacılık su üzerinden, ağaç ya da kamıştan yapılan sallarla gerçekleştiriliyordu. MÖ 430 civarında bölgeyi ziyaret eden Yunan tarihçi Herodotos, ırmak üzerinden Babil'e mal taşımak için kullanılan salları tarif ederken "esas yükleri şaraptır" diyordu. Herodotos'un anlattığına göre, sallar, akıntı boyunca yol alıp varacakları yere geldikten sonra, tekrar geri götürmek yani akıntının tersi yönünde taşımanın güçlüğü nedeniyle, değersizleşirdi. Sallar parçalanıp, ilk değerlerinin onda biri fiyatına satılırlardı. Bu maliyet, şarabın yüksek fiyatına yansıyordu.

Bu nedenle, şarap Mezopotamya toplumunda moda olsa da, şarap üreten bölgeler dışında hiçbir zaman yaygın tüketilmedi. Şarabın pek çok kişi için hâlâ çok pahalı bir içki olduğu, Yeni Babil İmparatorluğu'nun MÖ 539'da Perslere yenilmeden önceki son hükümdarı Nabunaid'in böbürlenmesinden de anlaşılıyor. Nabunaid şöyle övünüyordu: "Benim ülkemde bulunmayan dağların enfes 'bira'sı şarap, benim hükümdarlığım sırasmda o kadar bollaştı ki, 18 sila (yaklaşık 18 litre ya da 24 şişe şarap) alan bir küp ithal şarap, bir gümüş şekel'e alınabiliyordu." O sırada, ayda bir gümüş şekel asgari ücret sayılıyordu, bu nedenle şarap ancak zenginler arasında gündelik içki olabilirdi. Zengin olmayanlar arasında ise başka bir içki popülerleşti: Hurma şarabı; mayalanmış hurma suyundan yapılan alkollü bir içki. Güney Mezopotamya'da hurma yetiştiriciliği

yaygındı, bu yüzden hurmadan elde edilen "şarap" fazla pahalı değildi. MÖ birinci binyılda, bira sever Mezopotamyalılar bile, en uygar ve en kültürlü içki tahtından indirilen biraya sırt çevirdi ve şarap çağı başladı.

Batı düşüncesinin beşiği

Çağdaş Batı düşüncesinin kökeni Antik Yunanistan'ın altın çağına, Yunan düşünürlerin modern Batı siyasetinin, felsefesinin, bilim ve hukukunun temellerini attıkları MÖ altıncı ve beşinci yüzyıllara kadar geri götürülebilir. Yunanlıların yeni yaklaşımı karşılıklı tartışma yoluyla rasyonel soruşturma yürütmekti: Bir düşünce kümesini değerlendirmenin en iyi yolunun, onu başka bir düşünce kümesiyle sınamak olduğuna karar verdiler. Siyasal alanda sonuç, rakip politikaların taraftarlarının retorik üstünlük için çekiştikleri demokrasi oldu. Bu yeni yaklaşım felsefede, dünyanın doğasıyla ilgili mantıklı uslamlamalara ve diyaloglara yol açtı; bilimde, doğal görüngüleri açıklamaya çalışan rakip kuramların inşasını teşvik etti; hukuk alanında ise sonuç, hasımlı hukuk sistemi oldu (Yunanlıların özellikle sevdiği başka bir kurumsallaşmış rekabet biçimi de atletizmdi). Bu yaklaşım, siyasetin, ticaretin, bilim ve hukukun düzenli rekabete dayandığı modern batılı yaşamın da temel dayanağıdır.

Batı ve Doğu dünyalarını ayırma düşüncesi de Yunan kökenlidir. Antik Yunanistan birleşik bir ulus değildi; müttefikleri ve rakipleri sürekli değişen kent-devletlerin, yerleşimlerin ve kolonilerin toplamından oluşuyordu. Fakat daha MÖ sekizinci yüzyılın başında Yunanca konuşan insanlar ile dilleri Yunanlılara anlaşılmaz bağırtı gibi geldiği için *barbaroi* denilen yabancılar arasına ayrım konuldu. Bu barbarların en önde gelenleri, Mezopotamya, Suriye, Mısır ve Küçük Asya'yı

(bugünkü Türkiye) kapsayan büyük bir imparatorluğa sahip olan Perslerdi. Başlangıçta Perslere karşı koymak için birleşen önde gelen Yunan kent-devletleri Atina ve Sparta daha sonra birbiriyle savaşa tutuşunca, Persler yerine göre her ikisine de arka çıktı. Sonunda Büyük İskender Yunanlıları birleştirdi ve MÖ dördüncü yüzyılda Persleri yenilgiye uğrattı. Asyalı halklardan kökten farklı (aslında üstün) olduklarına inanan Yunanlılar, kendilerini Perslere karşıtlık içinde tanımladılar.

Uygar rekabet coşkusu ve Yunanistan'ın yabancılara üstünlüğü farazi olsa da, Yunanlıların şarap aşkının büyüklüğü tartışma götürmez. Şarap, *symposion* denilen ve katılanların nüktede, şiirde ve retorikte birbirlerini alt etmeye çalıştığı keyifli, fakat çekişmeli tartışmalara sahne olan resmi içki partilerinde içilirdi. *Symposion*'un resmi, entelektüel havası Yunanlılara, ya adi ve ilkel bira içen ya da daha kötüsü şarap içen, fakat kendilerinin onaylamadığı biçimde içen barbarlar karşısında ne kadar uygar olduklarını da hatırlatıyordu.

Antik dünyanın en büyük tarihçilerinden biri olan ve MÖ beşinci yüzyılda yaşayan Yunanlı yazar Thukydides'in sözleriyle, "Akdeniz halkları zeytin ve asma yetiştirmeyi öğrenince barbarlıktan çıkmaya başladılar." Bir efsaneye göre, şarap tanrısı Dionysos, bira sever Mezopotamya'dan kurtulmak için kaçıp Yunanistan'a gelmişti. Daha kibar, fakat yine de oldukça tepeden bakan bir Yunan söylencesine göre ise, Dionysos, asmanın yetiştirilemediği ülkelerdeki insanlar için birayı yaratmıştı. Bununla birlikte, Dionysos Yunanistan'da şarabı yalnızca seçkinlerin değil, herkesin ulaşabildiği bir içki haline getirmişti. Oyun yazarı Euripides'in *Bakkhalar*'da dediği gibi: "Odur veren zengine de, fakire de / keder dağıtan şarabın ferahlığını."[1]

---

1 Euripides'in bu dizesinin çevirisi Sabahattin Eyuboğlu'na aittir: Bakkhalar, Euripides, çeviren Sabahattin Eyuboğlu, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2003, s. 61-62. (ç.n.)

Yunan adalarının ve anakarasının iklimi, toprağı bağcılığa çok uygun olduğu için, şarap herkesin alım gücü yetebilecek kadar boldu. Bağcılık, MÖ yedinci yüzyıldan itibaren Peloponez yarımadasındaki Arkadia ve Sparta'da başlayıp, Atina civarındaki bölgeye, Attika'ya yayılarak tüm Yunanistan'ı kapladı. Büyük ölçekli ticari şarap ilk kez Yunanlılar tarafından üretildi ve bağcılığa yöntemli, hatta bilimsel bir yaklaşım getirenler de onlar oldular. Konuyla ilgili Yunan metinleri, Hesiodos'un MÖ sekizinci yüzyılda yazılan ve üzümün ne zaman ve nasıl budanması, toplanması ve ezilmesi gerektiğiyle ilgili öğütleri bir araya toplayan "İşler ve Günler"iyle başlar. Yunanlı bağcılar, üzüm cenderesini geliştiren düzenekler yaptılar ve üzüm asmalarını ağaçların üzerinde değil, düzgün sıralar halinde parmaklıklar ve kazıklar üzerinde yetiştirmeyi benimsediler. Bu, daha az yere daha fazla asma dikmeye, dolayısıyla verimi artırmaya ve ürünün daha kolay hasat edilmesine olanak veriyordu.

Yavaş yavaş tahıl çiftçiliğinin yerini asma ve zeytin yetiştiriciliği aldı. Şarap üretimi geçimlik olmaktan çıkıp sınai bir çiftçiliğe dönüştü. Şarap sadece çiftçi ve bakmakla yükümlü olduğu kişiler tarafından tüketilmek için değil, esas olarak ticari bir ürün olarak üretilmekteydi. Böyle olmasına da şaşmamak gerek, çünkü bir çiftçi toprağında tahıl yetiştirerek kazanabileceğinin 20 kat fazlasını bağcılıktan kazanabiliyordu. Böylece, şarap Yunanistan'ın ana ihraç ürünlerinden biri oldu ve deniz yoluyla diğer metalarla takas edilmeye başlandı. Attika'da tahıl üretiminden bağcılığa geçiş o kadar ani ve yaygın oldu ki, tahıl talebini karşılayabilmek için tahılın ithal edilmesi gerekti. Şarap zenginlikti: MÖ altıncı yüzyıla gelindiğinde, Atina'da mülk sahibi sınıflar sahip oldukları bağlara göre kategorilere ayrılıyorlardı: En alt sınıfın 30 dönümden az bağı vardı;

aşağıdan yukarıya doğru sonraki üç sınıf sırasıyla 40, 60 ve 100 dönüm bağa sahipti.

Şarap üretimi bugünkü Türkiye'nin batı kıyılarının açığında, şarapları epeyce beğenilen Sakız, Taşoz ve Midilli'yi de içine alan uzak Yunan adalarına da yerleşti. Dönemin Yunan paralarının üzerindeki şarapla ilişkili resimler şarabın ekonomik önemini vurgular; Sakız Adası kendi şarap kupasının profilini resmediyordu paraların üzerine ve bir eşeğin üstünde arkaya yaslanan şarap tanrısı Dionysos, Trakya kenti Mende'nin hem paralarının, hem amfora kulplarının genel motifiydi. Şarap ticaretinin ticari önemi, Atina ile Sparta arasındaki Peloponez Savaşı'nda bağların öncelikli hedef olması ve sık sık yakılıp yıkılması da demekti. Bir keresinde MÖ 424'te Sparta birlikleri, Makedonya'nın şarap üreten kenti ve Atina'nın müttefiki Akanthos'a hasat zamanından hemen önce ulaştılar. Üzümleri kaybetme endişesine kapılan ve Spartalı general Brasidas'ın konuşmasıyla yalpalayan kent sakinleri bir oylama yapıp saf değiştirmeye karar verdiler. Böylece hasat kazasız belasız devam etti.

Şarap kullanımı yaygınlaştıkça –o kadar yaygındı ki köleler bile içiyordu–, artık şarap içip içmediğiniz değil, ne tür şarap içtiğiniz önem kazanır oldu. Zira Yunan toplumunda herkes için şarabın bulunabilirliği diğer kültürlerde olduğundan daha kolay, daha demokratik olsa da, şarap yine de sosyal ayrımları belirtmek için kullanılabiliyordu. Çok geçmeden Yunan şarap kurtları çeşitli yerli ve yabancı şaraplar arasında ince ayrımlar yapmaya koyuldular. Bireysel stiller ortaya çıkıp da tanınmaya başlayınca, farklı bölgeler, belirli bir stili tercih eden müşteriler aldıkları şeyden emin olabilsinler diye kendi şaraplarını farklı biçimlerdeki amforalarla nakletmeye başladılar. Örneğin, MÖ dördüncü yüzyılda Sicilya'da yaşayan ve dünyanın ilk yemek kitaplarından biri olan *Gastronomia*'nın yazarı olarak hatırlanan

Yunanlı gurme Arkhistratos, Midilli şaraplarını tercih ediyordu. MÖ beşinci ve dördüncü yüzyılların Yunan komedi oyunlarında yapılan göndermeler, Sakız ve Taşoz şaraplarının da çok beğenildiğini gösterir.

Yunanlılar şarabın tam olarak hangi bağ bozumuna ait olduğundan çok, üretim yerinden sonra öncelikle yaşma ilgi gösterirlerdi. Olasılıkla depolama ve alım satımın neden olduğu değişimler bağ bozumları arasındaki farklılıklardan daha önemli olduğu için, bir bağ bozumunu bir sonrakinden fazla ayırt etmezlerdi. Eski şarap bir statü simgesiydi ve şarap ne kadar eskiyse o kadar iyiydi. MÖ sekizinci yüzyılda yazılan Homeros'un *Odysseia*'sı, Odysseus'un "altın ve bronz yığınlarının, sandıklar dolusu giysinin, bol miktarda güzel kokulu yağın yattığı; duvara sıra sıra dizilmiş eski tatlı şarap küpleriyle dolu" kasa dairesini betimler.

Yunanlılar için şarap içmek, uygarlık ve incelikle eşanlamlıydı: Ne tür ve ne kadar eski şarap içtiğiniz ne kadar kültürlü olduğunuzu gösterirdi. Şarap biraya, iyi şaraplar sıradan şaraplara ve eski şaraplar taze şaraplara tercih edilirdi. Bununla birlikte, şarap içtiğinizde nasıl davrandığınız şarap tercihinden de önemliydi. Yunanlı şair Aiskhylos MÖ altıncı yüzyılda şöyle diyordu: "Bronz dış biçimin aynasıdır; şarap zihnin aynasıdır."

Bir Yunanlı gibi içmek

Yunanlıların şaraba yaklaşımını diğer kültürlerin yaklaşımından ayıran en önemli fark Yunanlıların tüketmeden önce şarabı suyla karıştırmalarıydı. Sosyal inceliğin doruğu; *symposion* denilen özel bir içki partisinde bu karışımdan içmekti. Bu, *andron* denilen özel bir "erkekler odası"nda gerçekleşen, tamamen erkeklerle sınırlı aristokrat bir ritüeldi. Odanın duvarları

genellikle içmeyle bağlantılı resimlerle ve gereçlerle süslüydü. Özel bir odanın kullanılması, gündelik yaşamdan farklı kuralların geçerli olduğu *symposion*'un ayrılığını vurguluyordu. *Andron,* bazen bir evde, kolay temizlensin diye ortaya doğru eğimli olan tabanı taşla döşeli tek bir odaydı. *Andron* o kadar önemliydi ki, evler genellikle ona göre tasarlanırdı.

Bu odada erkekler, MÖ sekizinci yüzyılda Yakındoğu'dan ithal edien bir modaya uygun olarak kollarının altında bir yastıkla sedirlerde otururlardı. Tipik olarak bir *symposion*'a bir düzine kişi katılırdı, katılanların sayısı otuzu geçmezdi. Kadınların erkeklerle birlikte oturmalarına izin verilmemesine karşın, genellikle kadın hizmetçiler, dansçılar ve müzisyenler bulunurdu. Önce çok az içkiyle birlikte ya da içkisiz yiyecek ikram edilirdi. Sonra masalar temizlenir ve şaraplar ortaya çıkarılırdı. Atina geleneğine göre ilk üç kadeh şarap adak olarak yere dökülürdü: Biri tanrılara, biri ölmüş kahramanlara, özellikle kişinin atalarına ve biri tanrıların kralı Zeus'a. Bu tören sırasında bir kız flüt çalar ve ardından bir ilahi okunurdu. Etrafa çiçeklerden ya da asma yapraklarından çelenkler konulur ve bazı durumlarda parfüm sürülürdü. İçmeye ondan sonra başlanabilirdi.

Şarap önce *krater* denilen, semavere benzeyen büyük bir kâsede suyla karıştırılırdı. Her zaman, *hydria* denilen üç kulplu bir kaptan alınan su şaraba katılırdı; şarap suya katılmazdı. Katılan su miktarı, herkesin ne kadar çabuk sarhoş olacağını belirliyordu. Suyun şaraba tipik karışım oranları 2'ye 1, 5'e 2, 3'e 1 ve 4'e 1 ölçekmiş gibi görünüyor. Eşit miktarda şarap ve su karışımı, "sert şarap" sayılırdı; gemilere yüklenmeden önce kaynatılıp yarı yarıya ya da üçte bir oranında azalacak kadar yoğunlaştırılan şarap, sekiz, hatta yirmi kat fazla suyla karıştırılmalıydı. Sıcak havalarda şarap, bir kuyunun dibine sarkıtılarak ya da en azından bu tür savurganlıklara gücü yetenler tarafından karla

karıştırılarak soğutulurdu. Kar, kışın toplanır ve erimemesi için samanla kaplanıp yer altındaki çukurlarda saklanırdı.

Güzel bir şarabı suyla karıştırmadan içmek, Yunanlılar, özellikle de Atinalılar tarafından barbarlık sayılırdı. Karışımsız şarabı yalnızca Dionysos'un risksiz içebileceğine inanıyorlardı. Dionysos çoğunlukla özel bir vazoyla şarap içerken betimlenir; bu vazonun kullanılması, şaraba su katılmadığını gösterir. Ölümlüler ancak sertliği suyla yumuşatılmış şarap içebilirdi; aksi takdirde hırçınlaşacaklarına, hatta delireceklerine inanılırdı. Herodotos'a göre, karışımsız şarap içme alışkanlığını Karadeniz'in kuzeyinde yaşayan göçebe bir halk olan İskitlerden alan Sparta Kralı Kleomenes'in başına bu durum gelmiş ve çıldırmıştı. Atinalı filozof Platon, İskitlere ve onların komşuları Trakyalılara, şarabı kullanmaları bakımından kültürsüz ve budala der: "İskitler ve Trakyalılar, hem erkekler, hem kadınlar, giysilerine döktükleri karışımsız şarap içerler ve bunun mutlu ve şanlı bir âdet olduğunu düşünürler." Makedonyalılar



Bir Yunan *symposion*'unda içki içenler. Oturan erkekler yayvan şarap kâseleriyle sulandırılmış şarap içerken, bir flütçü kadın müzik çalıyor ve bir köle ortak kraterden şarap çekiyor

da karışımsız şaraba düşkünlükleriyle ünlüydüler. Büyük İskender ve babası II. Philippos sert içkici olmakla ünlüydü. İskender, dostu Klitos'u bir sarhoş kavgasında öldürdü ve MÖ 323'te gizemli bir hastalıktan ölmesine sert şarap içmenin katkıda bulunduğuna dair bazı kanıtlar var. Fakat erdemin yumuşak içkiyle ve yozlaşmanın aşırı müptelalıkla eşitlenmesi antik kaynaklarda çok yaygın olduğu için, bu tür iddiaların doğruluğunu değerlendirmek zordur.

Su, şarabı güvenli yapıyordu; fakat şarap da suyu güvenli yapıyordu. Şarap patojenlerden muaf olmanın yanı sıra, mayalanma sürecinde serbest kalan doğal antibakteriyel ajanlar da içerir. Yunanlılar kirli su içmenin tehlikelerini bilmelerine karşın, şarabın bu özelliğinin farkında değildiler. Temizlik kaygısıyla çeşmelerin ve derin kuyuların suyunu ya da sarnıçlarda toplanan yağmur suyunu içmeyi tercih ediyorlardı. Şarapla temizlenen yaraların suyla temizlenenlerden daha az enfeksiyon kaptığının (patojenlerin yokluğu ve antibakteriyel ajanların varlığı nedeniyle) gözlemlenmesi, şarabın temizleyip arındırma gücüne sahip olduğunu göstermiş olabilir.

Hiç şarap içmemek, sek içmek kadar kötü sayılırdı. Demek ki, Yunanlıların şarap ile suyu karıştırma pratiği, aşırı içki düşkünü barbarlar ile hiç içmeyenler arasında bir orta yoldu. Daha sonraki Roma döneminin Yunanlı yazarı Plutarkhos bunu şöyle ifade eder: "Ayyaş, küstah ve kabadır... diğer yanda, hiç içki içmeyen tatsız tuzsuz biridir ve bir içki partisini yönetmekten ziyade çocuk bakmaya uygundur." Yunanlılara göre, Dionysos'un hediyesinden gereğince yararlanamaz da. Yunan ideali ikisinin arasında bir yerde olmaktı. Bunu sağlamak, *symposiarkh*'ın, *symposion* kralının –ya ev sahibi ya da gruptan oylamayla ya da kurayla seçilen biri– işiydi. Ölçülülük temeldi: *Symposiarkh*'ın amacı, toplanan gruptakileri barbarlar gibi şiddete kapılmadan dil özgürlüğünün keyfini çıkarabilmeleri

ve endişeden kurtulabilmeleri için sarhoşluk ile ayıklık arasındaki sınırda tutmaktı.

Şarap, genellikle *kyliks* denilen kısa ayaklı, iki kulplu yayvan bir kâseyle içilirdi. Bazen de *kantharos* denilen daha büyük ve daha derin bir kapta ya da *rhyton* denilen bir içki boynuzunda ikram edilirdi. Hizmetçiler, *symposiarkh*'ın talimatıyla kraterden içki kaplarına şarap aktarmak için, bazen uzun saplı bir kepçeyi andıran ve *oinokhoe* denilen bir şarap testisi kullanırlardı. Bir krater biter bitmez, yenisi hazırlanırdı.

İçki kapları çoğunlukla Dionysosçu imgelerle ayrıntılı bir biçimde süslenirdi. Bu süslemeler giderek arttı. Toprak kaplarda kullanılan klasik biçim, "siyah figür" tekniğiydi; figürler ve nesneler siyah boyalı alanlarla ifadelendirilirdi; ayrıntılar ise fırınlanmadan önce çizgiler nakşedilerek belirginleştirilirdi. MÖ yedinci yüzyılda Korinthos'ta başlayan bu teknik, hızla Atina'ya yayıldı. MÖ altıncı yüzyıldan itibaren bunun yerini, giderek kırmızı figür tekniği aldı. Bu teknikte figürler, kilin doğal kırmızı rengi boyanmadan bırakılıp, siyah renkli ayrıntılar eklenerek betimlenirdi. Ne var ki, içki kapları da dahil, bu kadar çok siyah ve kırmızı figürlü çömleğin bugüne kadar gelmiş olması sadece bu kapların kullanıldığı anlamını taşımıyor; zenginler toprak kaplar yerine altın ve gümüş kaplarla içki içerdi. Toprak kapların bugüne kadar gelebilmesinin nedeni, mezarlara bırakılmış olmalarıdır.

Şarap içme kurallarına ve ritüellerine bağlılık, uygun donanımın, mefruşatın ve giysilerin kullanılması içicilerin gelişmişliğini vurgulamaya yarıyordu. Peki şarap içilirken neler olup bitiyordu? Bunun sadece tek bir yanıtı yok: *Symposion* hayatın kendisi kadar değişkendi, Yunan toplumunun bir aynasıydı. Bazen parayla tutulan müzisyenler ve dansçılarla resmi eğlence biçiminde olurdu. Bazı *symposion*'larda da konukların kendileri doğaçlama nükteli şarkı, şiir ve atışma yarışına girerdi;

bazen de *symposion*, eğitim amacıyla gençlerin de kabul edildiği felsefe ya da edebiyat tartışmalarına sahne olurdu.

Fakat tüm *symposion*'lar bu kadar ciddi değildi. *Kottabos* denilen bir içki içme oyunu özellikle popülerdi. Bu oyunda, şarap kupasındaki son damlayı disk şeklinde bronz bir hedef ya da bir su kâsesinde yüzen bir kupa gibi özel bir hedefe atıp vurmak gerekiyordu. *Kottabos* çılgınlığı o boyuttaydı ki, bazıları sırf bu oyun için özel yuvarlak odalar inşa ettiler. Gelenekçiler gençlerin en azından avcılıkta ve savaşta pratik bir değeri olan cirit atmak yerine *kottabos*'larını geliştirmeye yoğunlaşmalarından yakınıyorlardı.

Kraterler dolup boşaldıkça bazı *symposion*'lar sefahat âlemine dönüşürdü; bazıları da, içenler *hetaireia* denilen kendi içki gruplarına sadakatlerini göstermek için birbirlerine meydan okumaya başlayınca kavgayla sonuçlanırdı. Kimi zaman *symposion*'u *komos*, yani *hetaireia* üyelerinin kendi gruplarının gücünü ve birliğini vurgulamak için geceleyin sokaklarda eğlenerek dolaştıkları ritüel bir gösteri biçimi izlerdi. Komos zararsız olabildiği gibi, katılanların durumuna bağlı olarak şiddete ya da vandalizme yol açtığı da oluyordu. Eubulos'un bir oyunundan bir parçanın ifade ettiği gibi: "Duyarlı insanlara yalnızca üç krater hazırlarım: İlk önce içilen sağlık, ikincisi aşk ve haz için, üçüncüsü uyumak için. Üçüncüsü bitince akıllı adam evine gider. Dördüncü krater artık benim değildir; kötü davranışa aittir. Beşincisi bağırıp çağırmak içindir; altıncısı kabalık ve hakaret içindir; yedincisi kavga içindir; sekizincisi eşyaları kırmak içindir; dokuzuncusu depresyon içindir; onuncusu delilik ve bilinçsizlik içindir."

Aslında *symposion*, entelektüel, sosyal ya da cinsel haz amacına yönelikti. Aynı zamanda bir boşalma kanalıydı da; dizginlenemeyen tutkularla başa çıkmanın bir yoluydu. Onu doğuran kültürün en iyi ve en kötü öğelerini birleştirmekteydi.

Symposion'da tüketilen su ve şarap karışımı, bunu hem birey, hem toplum düzeyinde insan doğasındaki iyi ile kötünün karışımına benzeten Yunanlı filozoflara bereketli bir metafor zemini sağladı. Tehlikeli bir karışımın kontrolden çıkmasını engellemeye yönelik kurallarıyla *symposion*, Platon ve diğer filozofların Yunan toplumuna bakmakta kullandıkları bir mercek haline geldi.

İçmenin felsefesi

Felsefe bilgelik arayışıdır; ve şarabın hem tatlı, hem tatsızı açığa vurma çekingenliğini ortadan kaldırdığı bir *symposion*'dan daha iyi nerede keşfedilebilir hakikat? MÖ üçüncü yüzyılda yaşamış Yunanlı bir filozof olan Eratosthenes "şarap, gizli olanı açığa çıkarır" diyordu. Birkaç kişinin şarap içerken belirli bir konuyu tartıştığı bir edebi biçim olarak sürekli kullanılması, *symposion*'un hakikate ulaşmanın uygun bir yolu sayıldığını gösterir. Bunun en ünlü örneği Platon'un *Symposion*'udur; burada Platon'un hocası Sokrates de aralarında olmak üzere katılımcılar aşk konusunu tartışırlar. Bütün gece boyunca içildikten sonra, görünüşe bakılırsa içtiği şaraptan etkilenmeyen ve günlük işine giden Sokrates dışında herkes sızıp uyumuştur. Platon onu ideal içici olarak betimler: Şarabı hakikate ulaşmak için kullanır, fakat kontrolünü kaybetmez ve hiçbir kötü sonuca maruz kalmaz. Sokrates, başka bir öğrencisi tarafından yazılan benzer bir eserde de yer alır. MÖ 360 civarında yazılan Ksenophon'un *Symposion*'u, Atina'da bir içki partisinin kurgusal bir anlatısıdır; burada sohbet daha canlı ve daha nüktelidir, karakterler Platon'un daha ciddi eserinde olduğundan daha fazla insandırlar. Ana konu yine aşktır ve sohbet, o güzelim Taşoz şarabıyla ateşlenir.



Bir insanın karakterini sınamanın iyi bir yolunun da birlikte şarap içmek olduğuna inanan Yunanlı filozof Platon

Bu tür felsefi *symposion*'lar gerçek yaşamdan ziyade edebi imgelemde gerçekleşirdi. Fakat en azından bir bakımdan gündelik yaşamda da hakikati ortaya çıkarmak için şarap kullanılabilirdi: İçenlerin gerçek doğasını açığa vurabilirdi. Platon gündelik yaşam içindeki *symposion*'ların hedonist gerçekliğine itiraz ederken, bir kişilik testi olarak iyi amaçlarla kullanılmaması için hiçbir neden görmez. "Yasalar" adlı kitabındaki karakterlerden birinin ağzıyla konuşan Platon, bir *symposion*'da biriyle şarap içmenin aslında onun karakterini sınamanın en basit, en hızlı ve en güvenilir yolu olduğunu öne sürer. İçenlerde korku uyandıran bir "korku iksiri"nden söz eden Sokrates'i betimler. Bu hayali içki, korkusuzluk ve cesaret aşılamak için kullanılabilir; içenler giderek dozu artırır ve korkularını yenmeyi öğrenirler. Elbette böyle bir iksir yoktur; fakat Platon (Sokrates olarak Giritli biriyle konuşan), öz denetim aşılamaya çok uygun olduğunu öne sürdüğü şarapla bir benzerlik kurar:

Kullanılırken önlem alınırsa, bir adamın karakterini önce sınamak, ardından eğitmek için şarap şöleninden daha uygun ne var? Daha ucuz ya da daha masum ne var? Şimdi bakın hangisi daha risklidir: On binlerce haksızlığın kaynağı olan mutsuz ve vahşi bir doğaya sahip bir adamı kendinizi tehlikeye atıp pazarlık yaparak sınamak mı, yoksa Dionysos şenliğinde onunla birlikte olarak sınamak mı? Ya da, aşka eğilimli bir adamı denemek isteseniz, ruhunun ne durumda olduğunu görmek için en değerli varlıklarınızı tehlikeye atarak karınızı, oğullarınızı ya da kızlarınızı ona emanet etmek mi? Bir Giritlinin ya da başka herhangi birinin böyle bir sınamanın adil bir sınama, diğerlerinden daha güvenli, daha ucuz ve daha hızlı bir sınama olduğundan kuşku duyacağına inanmıyorum.

Aynı şekilde, Platon içki içmeyi, insanın kendini içkinin uyandırdığı tutkulara –öfke, aşk, gurur, açgözlülük, korkaklık– teslim ederek, kendi kendini sınamanın da bir yolu olarak görüyordu. Hatta bir *symposion*'u düzgün yönetmenin kurallarını; insanın kendi akıldışı dürtülerine direnip içindeki şeytanları yenmesini olanaklı kılan kuralları bile saptıyordu. Platon'a göre şarap insana "Bir merhem olarak ve ruha tevazu, vücuda sağlık ve kuvvet kazandırmak için verilmiştir."

Symposion siyasal benzeştirmelere de uygundu. Herkesin ortak bir kâseden eşit miktarda şarap içtiği bir toplantı, modern gözlere demokrasi düşüncesinin cisimleşmesi gibi görünür. *Smyposion*, sözcüğün modern anlamında olmasa da, gerçekten demokratikti. Gerçi kesinlikle yalnızca ayrıcalıklı insanlarla sınırlıydı ama Atina demokrasisinde aynı şey oy verme hakkı için de geçerliydi: Yalnızca özgür erkeklerin, yani nüfusun yalnızca beşte birinin oy kullanma hakkı vardı. Yunan demokrasisi köleliğe dayanıyordu. O sıkıcı ve zor işleri yapan köleler olmasaydı, erkeklerin siyasete katılmak için yeterince boş zamanları olamazdı.

Platon, demokrasiye kuşkuyla bakıyordu. Bir kere işlerin doğal düzenine karışmaktaydı: Eğer teknik olarak eşitseler; bir adam babasına, bir öğrenci öğretmenine neden itaat etsin? Platon'un *Devlet* kitabında öne sürdüğüne göre, sıradan insanların eline fazla yetki vermek kaçınılmaz olarak anarşiye yol açardı –bu noktada ancak tiranlıkla düzen yeniden sağlanabilirdi. Sokrates, *Devlet*'te demokrasiyi savunanları, susamış halkı "sert özgürlük şarabı"na müptela olmaya teşvik eden kötü şarapçılar olarak kınar. Başka bir deyişle, iktidar şarap gibidir; alışık olmayan halk tarafından fazla tüketildiğinde sarhoş edebilir: Her iki durumda da sonuç kaostur. Bu, *Devlet*'te *smyposion*'a yapılan neredeyse tümü yerici anıştırmalardan yalnızca biridir. (Platon, ideal toplumun, başında filozof krallar bulunan seçkin bir muhafızlar grubu tarafından yönetileceğine inanıyordu.)

Kısaca, *symposion* insan doğasını yansıtmaktaydı ve hem iyi, hem kötü yanları vardı. Fakat, Platon'un vardığı sonuca göre, doğru kurallara uyulursa *symposion*'daki iyi, kötüye üstün gelebilirdi. Gerçekten de, Platon Atina'nın hemen dışında 40 yıl boyunca felsefe öğrettiği ve yazılarının çoğunu yazdığı Akademi'sini kurduğunda, öğretim tarzı için *symposion*'u model aldı. Bir vakanüvisin belirttiğine göre, her günkü derslerden ve tartışmalardan sonra, "arkadaşlığın keyfini çıkarmak ve öğrenilenleri tazelemek" için o ve öğrencileri birlikte yiyip içerdi. Şarap, Platon'un talimatlarına uygun biçimde, esas olarak zihinsel dinçleşme sağlamak amacıyla ve ölçülü ikram edilirdi: O zamanın bir gözlemine göre, Platon'la akşam yemeği yiyenler ertesi sabah dinç kalkardı. Müzisyen ya da dansçı olmazdı; çünkü Platon, eğitimli insanların "düzenli bir biçimde sırayla konuşup dinleyerek" kendi kendilerini eğlendirmeleri gerektiğine inanıyordu. Bugün aynı format, bir akademik fikir alışverişi çerçevesi olarak; katılımcıların sırayla konuştuğu ve

belirlenen sınırlar içinde tartışma ve uslamlamanın teşvik edildiği bilimsel seminer ya da sempozyum biçiminde varlığını sürdürüyor.

Bir kültür amforası

Dikkatli bir biçimde belirlenmiş sosyal bölünmeleriyle, eşi görülmemiş kültürel gelişmişliğiyle ve hem hedonizmi hem felsefi soruşturmayı teşvikiyle şarap, Yunan kültürünü cisimleştirmekteydi. Bu değerler, Yunan şarabının ihraç edildiği yerlere onunla birlikte gitti. Amfora denilen Yunan şarap küplerinin dağılımı, Yunan şarabının yaygın popülerliğinin ve Yunan görenek ve değerlerinin yaygın etkisinin arkeolojik kanıtlarıdır.

MÖ beşinci yüzyılda Yunan şarabı geniş bir alana, batıda Güney Fransa'ya, güneyde Mısır'a, doğuda Kırım Yarımadası'na ve kuzeyde Tuna bölgesine ihraç ediliyordu. Çok büyük ölçekte ticareti yapılmaktaydı: Fransa'nın güney kıyısı açıklarında bulanan bir tek batık gemi 10 bin amfora, yani 250 bin litreye ya da bugünün 333 bin şişe şarabına eşdeğer bir yük taşıyordu. Yunanlı tüccarlar ve koloniciler şarapla birlikte onun bilgisini, kültürünü de yaydılar; bağcılığı İspanya ve Portekiz'e Yunanlıların mı yoksa Fenikelilerin mi (bugünkü Suriye ve Lübnan'ı içine alan bölgede yaşayan denizci bir kültür) soktuğu belli olmasa da, şarap yapmayı Sicilya, Güney İtalya ve Güney Fransa'ya Yunanlıların soktuğu biliniyor.

Orta Fransa'da bulunan ve MÖ altıncı yüzyıla tarihlenen bir Kelt mezarında, tekerlekleri çıkarılmış bir at arabasının kasası üzerinde yatan soylu bir kadının cesedi vardı. Mezarda bulunan değerli eşyalar arasında, muazzam ve ayrıntılı bir biçimde süslü bir krater de aralarında olmak üzere tam bir takım Yunan

içki kapları da vardı. Benzer kaplar diğer Kelt mezarlarında da bulunmuştur. Etrüsklerin kendi gelişmişliklerini göstermek için *symposion* geleneğini coşkuyla kucakladıkları İtalya'ya da çok miktarda Yunan şarabı ve içki kapları ihraç ediliyordu.

Şarap içme gibi Yunan görenekleri, diğer kültürler tarafından taklit edilmeye değer bulunuyordu. O nedenle Yunan şarabı taşıyan gemiler sadece şarap değil, aynı zamanda Yunan uygarlığını da taşıyorlardı. Birayı tahtından indiren şarap en uygar ve gelişkin içki oldu –Antik Yunanistan'ın entelektüel başarılarıyla bütünleştirilmesi sayesinde bugüne kadar sürdürdüğü bir statü.

İmparatorluk Bağları

"Vücutlarımızı harap eden hamam, şarap ve sekstir. Fakat hamam, şarap ve seksten başka yaşamı yaşamaya değer kılan ne var?"

Roma mezar taşı yazısı, *Corpus Inscriptionum Latinarum* VI.15258

Yunanistan'a karşı Roma

MÖ ikinci yüzyılın ortalarına gelindiğinde bir orta İtalya halkı olan Romalılar, Akdeniz havzasının egemen gücü olarak Yunanlıları yerlerinden etmişlerdi. Fakat bu tuhaf bir zaferdi; çünkü diğer birçok Avrupa halkı gibi Romalılar da Yunan kültürünü kendilerine mal ederek ne kadar gelişkin olduklarını göstermeyi seviyorlardı. Yunan tanrılarını ve onlarla bağlantılı mitleri ödünç aldılar, Yunan alfabesinin değişik bir biçimini benimsediler ve Yunan mimarisini taklit ettiler. Eğitimli Romalılar Yunan edebiyatı okuyor ve Yunanca konuşabiliyorlardı. Bütün bunlar bazı Romalıların, Roma'nın Yunanistan karşısındaki sözde zaferinin aslında bir yenilgi olduğunu öne sürmelerine yol açtı. MÖ 212'de Yunan kolonisi Siracusa'nın yağmalanmasından sonra zarif Yunan heykelleri Roma'ya getirilince, Yunan etkisini doğru bulmayan huysuz bir Romalı, Yaşlı Cato, "yenilenler bizi fethetti, biz onları değil" diyordu. Bildiği bir şey vardı.

Cato ve diğer kuşkucular, Yunanlıların zayıf, güvenilmez ve zevkine düşkün doğalarını, Romalıların pratik, dolambaçsız

tarzlarıyla karşılaştırıyorlardı. Onlara göre, Yunan kültürünün bir zamanlar hayranlık verici birçok niteliği olsa da, artık çoktan yozlaşmıştı: Şanlı tarihleri ve söz oyunları ile felsefeye aşırı hayranlıkları Yunanlıları kendinden geçirmişti. Yine de tüm bu eleştirilere karşın, Romalıların Yunan kültürüne borcunu kimse inkâr etmiyordu. Paradoksal sonuç şu oldu: Birçok Romalı Yunanlılara benzememeye çalışırken, Romalılar kendi nüfuz alanlarını bütün Akdeniz'e ve ötesine yaydıkça Yunanlıların entelektüel ve sanatsal mirasını da çok daha geniş bir coğrafyaya taşıdılar.

Bu paradoksun çaresi şaraptı; zira şarap yapımı ve tüketimi Roma ve Yunan değerlerini birleştirmenin bir yoluydu. Romalılar geçmişlerinden onur duyuyorlardı ve kendilerini, askerlere ve yöneticilere dönüşmüş gösterişsiz bir çiftçiler ulusu olarak görüyorlardı. Başarılı seferlerden sonra Romalı askerler çoğunlukla çiftliklerle ödüllendirilirlerdi. Bağcılık en itibarlı tarımsal faaliyetti: Böyle yapmakla, Yunan tarzı villalarında ziyafet ve içki partilerinin tadını çıkarırken köklerine bağlı kaldıklarına kendilerini inandırabiliyorlardı Romalı beyefendi çiftçiler.

Cato'nun kendisi de, Roma'nın geleneksel tutumluluk ve yalınlık değerlerini Yunan görgülülüğüyle uzlaştırmanın bir yolunun bağcılık olduğunu kabul ediyordu. Bağ yetiştirmek dolaysız ve basitti; fakat sonuçta ortaya çıkan şarap uygarlığın bir simgesiydi. Bu nedenle şarap Romalılar için hem nereden geldiklerini, hem ne olduklarını cisimleştirmekteydi. Romalı yüzbaşının rütbesindeki işaret, çalışkan çiftçilerin kurduğu bir kültürün askeri kuvvetini simgelemekteydi: Bir asma çubuğu.

Tüm bağlar Roma'ya çıkar

MÖ ikinci yüzyılın başında Yunan şarabı Akdeniz şarap ticaretine egemendi hâlâ ve İtalya yarımadasına büyük miktarda ihraç edilen tek üründü. Fakat şarap yapımı güneydeki eski Yunan kolonilerinden –Yunanlıların "oenotria", "bağlar diyarı" diyarı dedikleri ve Roma'nın yönetimi altında olan bölge– kuzeye doğru yayılınca, Romalılar hızla gelip yetiştiler. MÖ 146'da Kuzey Afrika'da Kartaca'nın düşüşüyle ve Yunan kenti Korinthos'un yağmalanmasıyla birlikte Roma önde gelen Akdeniz gücü olurken, İtalyan yarımadası da dünyanın en önde gelen şarap üretim bölgesi oldu.

Romalılar Yunan kültürünün birçok boyutunu özümseyip daha sonra yaygınlaştırdıkları gibi, Yunanistan'ın en güzel şaraplarını ve şarap yapma tekniklerini de bağırlarına bastılar. Yunan adalarından asma fidanları getirilip dikildi ve böylece Sakız şarabı İtalya'da da üretildi. Şarap imalatçıları en popüler Yunan şaraplarının, en başta da deniz suyu aromalı İstanköy şarabının taklitlerini yapmaya başladılar; öyle ki, İstanköy bir imalat yeri işareti olmaktan çıkıp, bir stil haline geldi. Yunanistan'daki önde gelen şarap imalatçıları yeni ticaret merkezi İtalya'nın yolunu tuttular. MÖ 70'te Romalı yazar Yaşlı Pliny, Roma dünyasında üçte ikisi İtalya'da yetiştirilen 80 ünlü şarap bulunduğunu tahmin ediyordu.

Şarap o kadar popülerdi ki, geçimlik çiftçilik talebi karşılayamaz oldu ve soylu çiftçi idealinin yerini, köleler tarafından işletilen büyük yurtluklara dayanan daha ticari bir yaklaşım aldı. Şarap üretimi artarken tahıl üretimi geriledi; öyle ki, Roma, Afrika kolonilerinden tahıl ithalatına bağımlı hale geldi. Küçük çiftçiler topraklarını satıp kente göç ettikleri için, yurtlukların genişlemesi kırsal nüfusu da yerinden etti. MÖ 300'de 100 bin civarında olan Roma'nın nüfusu, 0 yılında yaklaşık

1 milyona çıkmış, Roma dünyanın en kalabalık metropolü olmuştu. Bu arada, şarap üretimi Roma dünyasının kalbinde yoğunlaşırken, tüketimi merkezden çok uzaklara kadar yayıldı. Roma yönetiminin uzandığı her yerde –ve ötesinde– insanlar diğer Roma âdetleriyle birlikte şarap içmeyi de benimsediler. Zengin Britanyalılar birayı ve bal likörünü bir tarafa bırakıp, ta Ege'den ithal edilen şarapları tercih ettiler; İtalyan şarabı Kuzey Nil ve Kuzey Hindistan'a kadar ulaştı. Birinci yüzyılda, İtalyan şarapları hâlâ en iyi şarap sayılmalarına karşın, Roma'nın eyaletleri olan Güney Galya ve İspanya'daki şarap üretimi talebe ayak uydurmak için artırıldı.

Şarap, Akdeniz'in bir kesiminden başka bir kesimine, köle, kuruyemiş, cam eşya, parfüm ve diğer lüks mallardan oluşan ikinci sınıf yüklerle birlikte 2 bin-3 bin toprak amfora taşıyabilen gemilerle taşınırdı. Bazı şarap imalatçıları kendi şaraplarını kendileri taşırdı: Amforanın üzerindeki şarap imalatçısının adı ile gemi çapasındaki adın aynı olduğu batıklar bulunmuştur. Şarap nakliyatı için kullanılan amforalar genellikle kullanıldıktan sonra atılabilen, geri dönüşümü olmayan konteynır olarak kabul edilirdi ve görevlerini yerine getirdikten sonra da genellikle kırılıp atılırdı. Roma'nın yanı sıra Marsilya, Atina, İskenderiye ve diğer Akdeniz limanlarındaki çöp yığınlarında, menşelerini, içeriklerini ve diğer bilgileri gösteren damgaları bulunan binlerce amfora kulpu bulunmuştur. Bu damgalar çözümlenerek ticaret kalıplarının haritasını çıkarıp, Roma siyasetinin şarap ticareti üzerindeki etkisini görmek olanaklıdır. Roma'da büyük bir antrepo olan Horrea Galbana'da yaklaşık 45 metre yüksekliğinde bir çöp yığınında bulunan amfora kulplarının çoğu, İtalyan şarap üretiminde –olasılıkla vebanın neden olduğu– gizemli bir gerilemenin yaşandığı MS ikinci yüzyılın İspanya'sına aitti. Üçüncü yüzyılın başında, MS 193'te Septimus Severus iktidara geldikten sonra pazara Kuzey

Afrika şarapları egemen olmaya başladı. İspanya'daki tüccarlar Severus'un rakibi Albius Clodius'u desteklemişti; bu yüzden o da kendi kasabası Lepcis Manga (bugünkü Trablusgarp) civarındaki bölgede yatırımları teşvik etmiş ve oradan gelen şarapları kayırmıştı.

En iyi şarapların çoğunun son durağı da yine Roma'ydı. Roma'nın birkaç mil güneybatısında bulunan Ostia Limanı'na varan bir şarap gemisi, ağır ve hantal amforaları sallantılı borda iskelesinden indirme konusunda ustalaşmış rıhtım işçileri tarafından boşaltılır, iskeleden denize düşen amforaları kurtarmak için de dalgıçlar hazır beklerdi. Şaraplar daha küçük teknelere aktarıldıktan sonra Tiber Irmağı boyunca Roma kentine doğru yolculuğuna devam ederdi. Sonra toptancı depolarının loş kilerlerine taşınıp, soğuk tutmak için yere gömülü büyük küplere aktarılırdı. Buradan perakendecilere satılır ve daha küçük amforalar içinde el arabalarıyla kentin dar sokaklarında taşınırdı. Romalı yergici Iuvenalis, MS ikinci yüzyılın başında Roma sokaklarındaki telaşı anlatır:

Bizse geçip gidemeyiz önümüzdeki kalabalıktan,
Arkamızdan yüklenen kalabalık belimizi ezer,
Biri dirsek vurur, öbürü sert bir sırıkla dürtükler,
Bir başkası başımıza çalar kütüğü, öbürü şarap
fıçısını indirir.
Semiz bacaklarım çamura batmış, derken
Dört yandan dev bir ayağın tabanı çiğner beni,
Ve bir askerin postal çivisi ayak parmağıma
çakılır.[1]

1 Iuvenalis'ten bu dizelerin çevirisi Çiğdem Dürüşken ve Erdal Alova'ya aittir: Iuvenalis, *Yergiler*, çeviren Çiğdem Dürüşken ve Alova, K Kitaplığı, 2003, s. 73. (ç.n.)

Kaotik sokaklarda kendine yol açıp hedefine ulaşan şarap, civar dükkânlarda testiyle ya da daha büyük miktarlar istendiğinde amforalarla satılırdı. Romalı aileler ya boş testileri yüklenen köleleri şarap satın almaya gönderirdi ya da düzenli olarak eve servis yapılması sağlanırdı; şarap satıcıları kapı kapı dolaşıp şarap teslimatlarını yaparlardı. Roma dünyasının uzak eyaletlerinden gelen şarap böyle elden ele geçtikten sonra sonunda Roma vatandaşlarının sofralarına ve dudaklarına ulaşırdı.

Herkese bir içki

Bir şarabı başka birine tercih etmenin bir ölüm kalım meselesi olmasına sıkça rastlanmaz. Yine de, Romalı politikacı ve ünlü hatip Marcus Antonius'un kaderini böyle bir tercih belirledi. MÖ 87'de Roma'nın o sonu gelmeyen iktidar mücadelelerinin birinde yanlış tarafta yer aldı. Yaşlı bir general olan Gaius Marius iktidarı ele geçirmiş ve rakibi Sulla'yı destekleyenlerin peşine düşmüştü. Marcus Antonius sosyal statüsü çok düşük bir ahbabının evine sığındı; böylesine yoksul bir adamın evini aramanın kimsenin aklına gelmeyeceğini umuyordu. Ne var ki, akılsızca davranan ev sahibi, hizmetçisini böylesine saygın bir konuğa layık bir şarap satın almaya gönderdi. Hizmetçi civardaki şarap dükkânlarına gidip bulduklarını tattıktan sonra, alışılmış olandan çok daha iyi ve daha pahalı bir şarap istedi. Satıcı nedenini sorunca da, hizmetçi efendisinin konuğunun kimliğini açıkladı. Satıcı doğrudan Marius'a gitti, o da bir avuç askeri Marcus Antonius'u öldürmeye gönderdi. Fakat odaya dalan askerler, Antonius'un hitabet gücü nedeniyle onu bir türlü öldüremediler. Sonunda, dışarıda bekleyen komutanları dayanamayıp içeri girdi. Adamlarını korkaklıkla suçlayarak kılıcını çekti ve Marcus Antonius'un kellesini uçurdu.

Romalılar, kendilerinden önceki Yunanlılar gibi şarabı evrensel bir ürün sayıyorlardı. Caesar da köle de şarap içiyordu. Fakat Romalılar Yunan uzmanlığını daha da ileri götürdüler. Marcus Antonius'un ev sahibi kendisinin içtiği düşük kaliteli şarabı konuğuna ikram etmeyi hayal bile edemezdi. Şarap sosyal farklılaşmanın bir simgesi, içenin zenginliğinin ve statüsünün bir işareti haline geldi. Roma toplumunun en zenginleri ile en yoksulları arasındaki eşitsizlik, her iki kesimin kadehlerindeki şaraba da yansıyordu. Zengin Romalılar için en güzel şarapları tanıma ve adlarını sıralayabilme becerisi önemli bir gösteriş biçimiydi: Bu, en güzel şarapları alabilecek kadar zengin olduklarını ve neyin ne olduğunu öğrenecek zamana sahip olduklarını gösteriyordu.

Herkesin kabul ettiği en güzel şarap, Campania bölgesinde üretilen bir İtalyan şarabı olan Falernian'dı. Adı lüksün simgesi haline geldi ve bugün hâlâ öyle hatırlanır. Falernian, Neapolis (bugünkü Napoli) kentinin güneyindeki Falernus Dağı'nın yamaçlarmda sınırları kesin bir biçimde belirlenmiş bölgelerde yetiştirilen üzümlerden yapılıyordu. "Caucine Falernian", en yüksek yamaçlarda yetiştirilirdi; en iyisi kabul edilen "Faustian Falernian" orta yükseklikteki yamaçlarda, diktatör Sulla'nın oğlu Faustus'un arazisinde yetiştirilirdi; daha aşağı yamaçlarda yetiştirilen üzümlerden yapılan şaraba ise yalnızca "Falernian" denirdi. En güzel Falernian, rengi altın sarısına dönünceye kadar, en az on yıl bekletilen beyaz şaraptı. Sınırlı üretim alanı ve uzun süre bekletme modası, Falernian'ı son derece pahalılaştırmaktaydı; bu yüzden doğal olarak seçkinlerin şarabı haline geldi. İlahi bir kökeni olduğu bile söyleniyordu: Güya oralarda dolaşan şarap tanrısı Bacchus (Yunan tanrısı Dionysos'un Roma versiyonu), tanrının kimliğinden habersiz onu gece misafir eden soylu bir çiftçiye minnet borcu olarak Falernus Dağı'nı bağlarla kaplamış. Öyküye göre Bacchus,

adamın evinde bulunan sütün tamamını da şaraba dönüştürmüş.

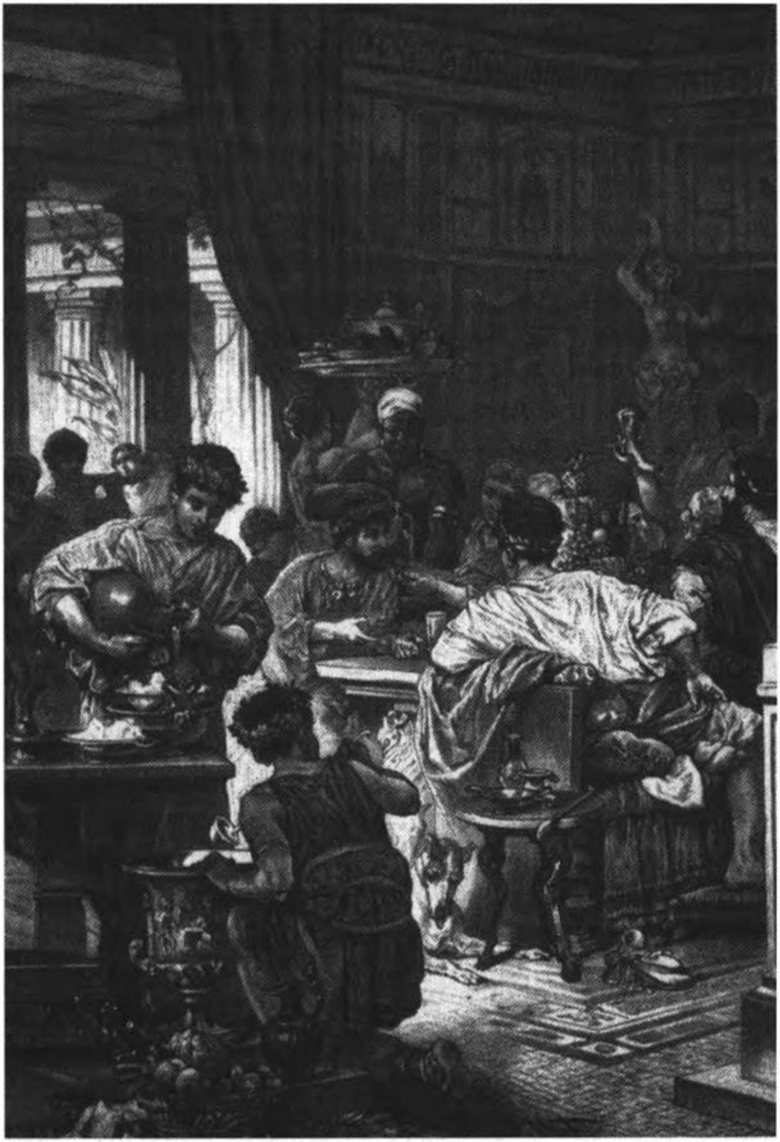
Çok büyük bir farkla en ünlü Falernian, MÖ 121 yılına ait olan ve o yıl konsüllük görevine gelen Opimius'a atfen Opimian Falernian denilen şaraptı. Bu şarap MÖ birinci yüzyılda Julius Caesar tarafından içildi ve MS 39'da imparator Caligula'ya 160 yıllık Opimian ikram edildi. Birinci yüzyılda Romalı şair Martial, o sırada Opimian artık içilemez olmasına karşın, Falernian'ı "ölümsüz" diye betimledi. Diğer yüksek rütbeli Roma şarapları yazın popüler olan ve dağlardan getirilen karla karıştırılıp içilen Caecuban, Surrentine ve Setine'ydi. Yaşlı Pliny de aralarında olmak üzere bazı Romalı yazarlar bu şekilde hazırlanan soğuk içki modasını, mevsimlere aykırı olduğu için doğa dışı sayıp yozlaşmanın başka bir örneği olarak yerdiler. Gelenekçiler eski tarz Roma tutumluluğuna geri dönmeyi savunurken, bazıları da yiyecek ve içeceğe yapılan gösterişli harcamaların yoksulların gazabını kışkırtabileceğinden endişe etmekteydi.

Bu yüzden Roma'nın en zengin vatandaşlarının lüks zevklerini sınırlamak için sayısız "müsriflik yasası" çıkarıldı. Bu kadar çok yasanın çıkarılmış olması, bu yasalara pek uyulmadığını ya da uygulanmadıklarını gösterir. MÖ 161'de çıkarılan bir yasa, ayın her günü yiyeceğe ve eğlenceye ne kadar harcama yapılabileceğini belirliyordu; daha sonraki yasalar düğün ve cenaze törenleri için özel kurallar saptıyor, hangi tür etlerin ikram edilip edilemeyeceğini belirliyor ve bazı yiyeceklerin ikram edilmesini tamamen yasaklıyordu. Bazı yasalar, erkeklerin ipekli giysi giymemelerini, altın vazoların yalnızca dinsel törenlerde kullanılmasını ve görevlilerin kurallara uyulup uyulmadığını kontrol edebilmeleri için yemek odalarının dışarıya bakan pencereleri olmasını emrediyordu. Julius Caesar zamanında, müfettişler yasak yiyeceklere el koymak üzere ara

sıra pazarları dolaşır ve ziyafetlere baskın yaparlardı; mönüleri devlet memurlarının incelemesine sunmak zorunluydu.

En zengin Romalılar en güzel şarapları içerken, yoksul vatandaşlar daha düşük kaliteli şarap içerdi. Şarabın statüye göre ayarlanması o kadar hassastı ki, *convivium* denilen Roma ziyafetinde içki içenlere toplumdaki konumlarına göre farklı şaraplar ikram edilirdi. *Convivium* kendi prototipi *symposion*'dan birçok bakımdan farklıydı. *Symposion,* en azından teoride, katılımcıların birbirlerinin eşiti olarak ortak bir kraterden şarap içip haz ve belki felsefi aydınlanma aradıkları bir forum olduğu halde, *convivium* bunun tam da aksine sosyal ayrımları vurgulamak için bir fırsattı.

Yunanlılar gibi Romalılar da şaraplarını "uygar" bir biçimde, yani gelişmiş su kemerleriyle kente getirtilen suyla karıştırarak içerlerdi. Bununla birlikte, her içici kendi karışımını kendisi hazırlardı; görünüşe göre, ortak krater ender kullanılırdı. Oturma düzeni de *symposion*'dakinden daha az eşitlikçiydi; çünkü bazı oturaklar diğerlerinden daha yüksek statüyle bütünleştirilirdi. *Convivium,* patronlar ve müşteriler düşüncesine dayanan Roma sınıf sistemini yansıtmaktaydı. Müşteri vatandaşlar patronlara bağımlıydı ve bu patronlar da kendi patronlarına bağımlıydılar; her patron özel görevler karşılığında müşterilere yarar (mali ödenek, hukuksal tavsiye ve siyasal nüfuz gibi) sağlardı. Örneğin müşteriler her sabah Forum'a giden patronlarına eşlik etmeliydiler; her patronun maiyetinin büyüklüğü, gücünün bir işaretiydi. Ne var ki, bir patron bir müşteriyi bir *convivium*'a çağırdığında, ona genellikle diğer konuklara ikram edilenden daha aşağı yiyecek ve içecek ikram edilir ve diğer konukların alay konusu olurdu. MS birinci yüzyılın sonunda yazan Genç Pliny, ev sahibine ve dostlarına birinci sınıf, diğer konuklara ikinci sınıf ve azatlılara (eski köleler) üçüncü sınıf şarap ikram edilen bir akşam yemeğini betimler.



Bir Roma ziyafetinde içki içenler

Daha adi, daha ucuz şaraplara, ya bozuk olduklarını gizlemek için ya da koruyucu olarak çeşitli katkı maddeleri eklenirdi. Yunanlılardan miras alınan bir uygulamayla az miktarda tuz ya da tatlandırıcı gibi, bazen amforaları mühürlemek için kullanılan zift de koruyucu olarak şaraba katılırdı. MS birinci yüzyılda Romalı tarım yazarı Columella, dikkatli kullanıldıklarında, şaraba eklenen bu tür koruyucuların şarabın tadını etkilemediğini iddia eder. Columella'ya göre, hatta iyileştirebilirler de: Onun tariflerinden biri, deniz suyu ve çemen otuyla mayalanmış beyaz şarap tarifi, modern bir Jerez şarabına çok benzeyen keskin, fındık tadında bir şarap üretir. Aynı şekilde, bal ile şarabın bir karışımı olan *mulsum*, birinci yüzyılın başında Tiberius döneminde moda bir aperitif olarak ortaya çıkarken, *rosatum* gül yapraklarıyla tatlandırılmış benzer bir içkiydi. Fakat bitki, bal ve diğer katkı maddeleri genellikle kalitesiz şarapların kalitesizliğini gizlemek için kullanılırdı. Hatta bazı Romalılar seyahatlerinde kötü şarapları tatlandırmak için bitki ve diğer tatlandırıcıları yanlarında taşırlardı. Bugünün şarapçıları Yunanlıların ve Romalıların katkı maddesi kullanmalarına burun kıvırsalar da, bu, bugün adi şarapları daha lezzetli kılmak için tatlandırıcı olarak meşe kullanılmasından farklı değildir.

Bu katkılı şarapların altında, *posca;* ekşiyip sirkeleşen şarap ile su karıştırılarak yapılan bir içki vardı. *Posca,* genellikle daha iyi şarap bulunamadığında, örneğin uzun seferler sırasında, Romalı askerlere verilirdi. Aslında Roma ordusu için taşınabilir bir su arıtma teknolojisiydi. Romalı bir asker çarmıha gerildiği sırada İsa Mesih'e şaraba batırılan bir sünger adadığında, söz konusu şarap *posca* olurdu. Son olarak, Roma şarap merdiveninin en alt basamağında *lora* denilen, normalde kölelere verilen ve şarap denmesi zor bir içki vardı. Şarap yapılırken artan üzüm çekirdeklerinin, sapları ve kabuklarının ıslatılıp

ezilerek yapıldığı, alkol derecesi düşük, zayıf ve acı bir şaraptı bu. Sonuçta; efsanevi Falernian'dan en dipteki *lora*'ya kadar, sosyal merdivenin her basamağı için bir şarap vardı.

Şarap ve tıp

Tarihteki en büyük şarap tadım işi, MS 170 civarında Roma'daki imparatorluk kilerlerinde gerçekleşti. Burada, yani; o zaman bilinen dünyanın merkezinde, para derdi olmayan imparatorlar tarafından oluşturulmuş "dünya"nın en gözde şarap koleksiyonu vardı. İmparator Marcus Aurelius'un özel doktoru Galenos, güneş ışığı demetleriyle bölünen bu serin, nemli kilerlere bir tek görev için indi: Dünyanın en iyi şarabını bulmak.

Galenos, Pergamon'da (bugünkü Bergama), Roma İmparatorluğu'nun doğu kesiminde Yunanca konuşan bir kentte doğdu. Gençliğinde İskenderiye'de tıp okudu, ardmdan Hint ve Afrika tedavi yöntemlerini öğrendiği Mısır'ı dolaştı. Hippokrates'in düşünceleriyle yetişen Galenos, hastalığın, vücudun dört "öz sıvı"sının; kan, balgam, sarı safra, siyah safra sıvılarının dengesizliğinden kaynaklandığına inanıyordu. İnancına göre; fazla öz sıvılar vücudun belirli yerlerinde toplanabilir ve bunun da mizaçlar üzerinde belirleyici etkisi olurdu: Örneğin, siyah safranın dalakta toplanması insanı melankolik, uykusuz ve sinirli yapmaktaydı. Kan akıtma gibi teknikler kullanılarak öz sıvılar tekrar dengeye getirilebilirdi. Sıcak ya da soğuk, ıslak ya da kuru sayılan farklı yiyecekler de öz sıvıları etkileyebiliyordu: Soğuk ve ıslak yiyeceklerin balgam; sıcak ve kuru yiyeceklerin ise sarı safra ürettiği düşünülüyordu. Galenos'un ciltler dolusu yazılarıyla tanıtılan bu sistematik yaklaşım oldukça etkiliydi ve bin yıldan fazla bir süredir batı

tıbbının temeliydi. Bu görüşlerin son derece saçma olduğu ancak on dokuzuncu yüzyılda anlaşıldı.

Galenos'un şaraba ilgisi tamamen olmasa da, esas olarak meslekiydi. Genç bir doktorken yaralarını dezenfekte etmek için şarap kullanarak –o zamanın yaygın bir pratiği– gladyatörleri tedavi etmişti. Diğer yiyecekler gibi şarap da öz sıvıları düzenlemek için kullanılabilirdi. Galenos imparatora sürekli şarap ve şarabı temel alan ilaçlar yazıyordu. Öz sıvılar kuramının çerçevesi içinde şarap, sıcak ve kuru sayılmaktaydı; bu yüzden sarı safrayı artırıp, balgamı azaltmaktaydı. Yani hummaya (sıcak ve kuru bir hastalık) yakalanan biri şaraptan uzak durmalı, soğuk algınlığına (soğuk ve ıslak bir hastalık) yakalanan biri ilaç olarak şarap alabilirdi. Galenos'a göre şarap ne kadar kaliteliyse tıbben de o kadar çok etkiliydi: Bu yüzden yazılarında "her zaman en iyisini elde etmeye çalış" diyordu. İmparatoru tedavi eden Galenos, elbette, var olan en iyi şarabı yazdığından emin olmak istiyordu. Amforaları açmak ve tekrar mühürlemekle görevli bir kilercinin eşliğinde kilere indiğinde doğrudan Falernian'lara yöneldi. Her şeyden önce tüm şarapların en iyisi olduğuna göre, en iyi ilaç da o olmalıydı.

"Dünyanın her yerinden en iyiler bir yolunu bulup yeryüzünün en büyüklerine ulaştığına göre," diye yazıyordu Galenos, "tümünün en yücesine en iyisi seçilmelidir. Bu nedenle, görevimi yerine getirirken, her Falernian amforasının üzerindeki üretim yılı damgalarını deşifre ettim ve 20 yaşından büyük her şarabı dilimle tattım. Acılıktan eser olmayan bir şarap buluncaya kadar devam ettim. Tatlılığını yitirmeyen eski bir şarap, en iyi şaraptır." Ne yazık ki, Galenos, imparatorun ilaç olarak kullanmasını uygun bulduğu Faustian Falernian'ın üretim yılını kaydetmemiş. Fakat bu şarabı saptadıktan sonra, Marcus Aurelius'un tıbbi amaçla başka birini değil, yalnızca bu şarabı kullanmasında ısrar etti. İmparator günlük ilacını, genel

olarak hastalığa ve özel olarak da bütün zehirlere karşı koruması için tasarlanan evrensel panzehiri bu şarapla yutmalıydı.

Böyle bir panzehir fikrini, MÖ birinci yüzyılda Pontus kralı Mithridates oraya atmıştı. Kral bir dizi deney yaptırmıştı; en etkili panzehiri bulmak için düzinelerce mahkûma çeşitli öldürücü zehirler verilmiş ve sonunda, 41 panzehirden oluşan bir karışımda karar kılmıştı; karışım her gün alınmalıydı. Tadı iğrençti (karışıma konulan malzemelerden biri de, küçük küçük doğranmış engerek etiydi), fakat Mithridates'in zehirlenmekten endişe etmesine artık gerek yoktu. Tatlı bir ironiyle, sonunda oğlu tarafından tahttan indirildi: Öyküye göre, bir kuleye kapatılan kral zehir içerek intihar etmek istedi, fakat hiçbir zehir etkili olmadı. Sonunda, bir muhafızdan kendisini bıçakla öldürmesini istemek zorunda kaldı.

Galenos, Mithridates'in tarifini epeyce genişletti. Tiryak –evrensel bir panzehir ve genel bir sağaltıcı– tarifi; kertenkele, haşhaş suyu, baharat, buhur, ardıç, zencefil, baldıran tohumu, kuru üzüm, rezene, anason ve meyankökü de aralarında olmak üzere tam 71 malzemeyi içeriyordu. Marcus Aurelius'un böyle bir karışımı yuttuktan sonra Falernian'ın tadına varabildiğini hayal etmek zor, fakat ünlü doktorun dediğini yaptığını ve verilen karışımı "dünyanın en ulu şarabı"yla yuttuğunu biliyoruz.

Neden Hıristiyanlar şarap içer, Müslümanlar içmez?

Marcus Aurelius MS 180'de öldü; zehirden değil, hastalıktan. Ömrünün son haftası boyunca yalnızca tiryak ve Falernian şarabı tüketti. Görece barış, istikrar ve refah içinde geçen hükümdarlık döneminin sonu, aynı zamanda Roma'nın altın

çağının da sonu sayılır. Onu, neredeyse hiçbiri eceliyle ölmeyen kısa ömürlü imparatorlar silsilesi izledi; hepsi, dört bir yandan saldıran "barbarlar"a karşı imparatorluğu korumak için elinden geleni yaptı. MS 395'te ölüm döşeğinde yatan imparator I. Theodosius savunmayı kolaylaştırmak için imparatorluğu doğu ve batı olarak iki parçaya böldü; her bir parça oğullarından biri tarafından yönetilecekti. Fakat batı imparatorluğu çok geçmeden çatırdadı: Vizigotlar MS 410'da Roma'yı yağmaladı ve İspanya'nın büyük bölümü ile batı Galya'yı kapsayan bir krallık kurdular. Roma, MS 455'te Vandallar tarafından bir kez daha talan edildi. Sonuçta; batı imparatorluğu parçalanıp bir dizi ayrı krallığa bölünmüş oldu.

Yüzyıllardır süregelen Roma ve Yunan önyargılarına göre, kuzeyden akıp gelen kabileler şarap içen uygar kültürün yerine bira içen barbarlığı geçirmeliydi. Fakat iklimin bağcılığa pek uygun olmadığı Kuzey Avrupalı kabileler, kaba bira severler olarak ünlenmelerine karşın, şaraba karşı bir önyargıları da yoktu. Elbette, Romalı yaşamın birçok boyutu silip süpürüldü, ticaret kesintiye uğradı ve bazı bölgelerde şarabın bulunabilirliği azaldı: Örneğin, Romalılaşmış Britanyalılar, imparatorluk çatırdayınca şaraptan tekrar biraya dönmüş gibi görünüyorlar. Fakat yeni hükümdarlar yönetimi Romalılardan alınca, Roma, Hıristiyan ve Germen gelenekler arasında kültürel bir kaynaşma da oldu. Yunanlı ve Romalı atalarının ölümünden sonra varlığını sürdürecek kadar derin kök salmış olan Akdeniz şarap içme kültürünün yaygınlığı, kültürel sürekliliğin bir örneğiydi. Sözgelimi, beşinci yüzyıl ile yedinci yüzyıl arasına ait Vizigot yasalarının, bir üzüm bağını tahrip edenlere ayrıntılı cezalar öngörmesi, barbarlardan pek beklenmeyen bir şeydi.

Şarap içme kültürünün devam etmesinde başka bir faktör de Hıristiyanlıkla yakın ilişkisiydi. İncil'e göre İsa'nın ilk mucizesi, Celile Denizi yakınında bir düğünde altı küp suyu

şaraba dönüştürmesiydi. İsa şarapla ilgili birçok mesel anlatmış ve kendisini bir asmaya benzetmişti: "Ben asmayım, siz dallarısınız," diyordu taraftarlarına. İsa'nın Son Akşam Yemeği'nde çömezlerine şarap sunması, daha sonra, ekmek ile şarabın İsa'nın etini ve kanını simgelediği merkezi Hıristiyan ayin Aşai Rabbani'de şarabın önemli bir rol oynamasına yol açtı. Bu, birçok yönden, Dionysos ve onun Romalı cisimleşmesi Bacchus kültleriyle yerleşen geleneğin bir devamıydı. Yunan ve Roma şarap tanrıları, İsa gibi, şarap yapma mucizeleriyle ve ölümden sonra dirilmeyle bütünleştirildiler; onlara tapanlar, Hıristiyanlar gibi, şarap içmeyi kutsal bir söyleşme biçimi olarak gördüler. Fakat belirgin farklar da var. Hıristiyan ayin Dionysosçu benzeri gibi değildir; Hıristiyan ayin çok az miktarda şarap gerektirirken, Dionysosçu ayin aşırı miktarda çok şarap içmeyi emreder.

Hıristiyan kilisenin Aşai Rabbani şarabı ihtiyacının, Roma'nın düşüşünden sonraki karanlık çağlarda şarap üretiminin devam etmesinde önemli bir rol oynadığı öne sürülmüştür. Hıristiyanlık ile şarap arasındaki yakın bağlara karşın, bu bir abartıdır. Aşai Rabbani için gereken şarap miktarı çok azdır ve 1100'de yaygın olan durum; cemaatin ekmek yemesi, şarabı ise yalnızca ayini yöneten rahibin içmesiydi. Kilise arazisindeki ya da manastırlara bağlı bağlarda elde edilen üzümle üretilen şarabın büyük bölümü, dinsel tarikat mensuplarının günlük tüketimi içindi. Örneğin Benedikten keşişlerin günlük yaklaşık yarım litre şarap istihkakları vardı. Bazı durumlarda, kilise arazisinde yapılan şarabın satılması değerli bir gelir kaynağıydı.

Bununla birlikte, şarap kültürü Hıristiyan Avrupa'da makul ölçüde değişmeden kaldığı halde, İslam'ın yükselişinin bir sonucu olarak, eski Roma dünyasının diğer kesimlerinde içme kalıpları köklü bir biçimde değişti. İslam'ın kurucusu Hazreti Muhammed MS 570'te doğdu. 40 yaşında peygamber olmak

üzere çağrıldığını hissetti ve Allah tarafından Kuran'ın kendisine tebliğ edildiği bir dizi rüya gördü. Muhammed'in yeni öğretileri, geleneksel Arap dinine bağlı olan Mekke'de sevilmedi ve bunun üzerine o da, taraftarlarının çoğaldığı Medine'ye göçtü. Muhammed MS 632'de öldüğü sırada İslam, Arabistan'ın çok büyük bir bölümünde egemen din olmuştu. Bir yüzyıl sonra Müslümanlar; İran, Mezopotamya, Filistin ve Suriye'nin tamamını, Mısır ve Kuzey Afrika kıyısını ve İspanya'nın büyük bir bölümünü fethetmişlerdi. Müslümanların dini görevleri arasında namaz kılmak, zekât vermek ve alkollü içkilerden uzak durmak da vardır.

Hadislere göre, Muhammed, iki Müslüman'ın bir içki partisinde kavga ettiğini gördükten sonra alkolü yasakladı. Bu tür olayları önleme konusunda ilahi rehber arayınca, Allah'ın yanıtı açık oldu: "İçki, kumar... şeytan işi pisliklerdir, bunlardan kaçının ki saadete eresiniz. Şeytan şüphesiz içki ve kumar yüzünden aranıza düşmanlık ve kin sokmak ve sizi Allah'ı anmaktan, namazdan alıkoymak ister. Artık bunlardan vazgeçersiniz değil mi?"[1] Bu kuralı bozanlara verilen ceza 40 kırbaçtı. Ne var ki, öyle görünüyor ki, Müslümanların alkol yasağı daha geniş kültürel güç dengelerinin sonucuydu da: İslam'ın yükselişiyle birlikte güç, Akdeniz kıyısı halklarından Arabistan'ın çöl kabilelerine geçti. Bu kabileler tekerlekli taşıt yerine deveyi, masa ve sandalyenin yerine minderi geçirerek ve gelişmişliğin en güçlü simgesi olan şarabın tüketilmesini yasaklayarak kendilerinden önceki seçkinlere üstünlüklerini ifade ettiler. Müslümanlar bunu yapmakla eski uygarlık anlayışını reddettiklerini de bildirmiş oldular. Şarabın Hıristiyanlıktaki merkezi rolü de Müslümanları şaraba karşı olmaya itti; tıbbi amaçla kullanımı bile yasaklandı. Epeyce muhakemeden sonra yasak,

1 Kuran'dan bu ayetin çevirisi: Diyanet İşleri Başkanlığı, Kur'ân-ı Kerîm ve Türkçe Anlamı (Meâl), Ankara, 1986, s. 122. (ç.n.)

diğer alkollü içkileri de kapsayacak şekilde genişletildi. İslam yayıldıkça, alkol yasağı da yayıldı.

Ne var ki, alkol yasağı bazı yerlerde diğerlerinden daha katı uygulandı. Örneğin, Ebu Nuvas ve diğer Arap şairlerin eserlerinde şarap övülüyor ve teknik olarak yasak olmasına karşın, İspanya ve Portekiz'de şarap üretimi devam ediyordu. Hatta, bizzat Muhammed'in hafif mayalı hurma şarabından hoşlandığının söylenmesi, İspanya'daki bazı Müslümanların, Peygamber'in şarabın kendisine değil de, aşırı içki düşkünlüğüne itiraz ettiğini ileri sürmelerine yol açtı. Onlara göre yalnızca üzümden yapılan şarap, olasılıkla alkol oranının yüksek olması nedeniyle açıkça yasaklanmıştı; bu yüzden üzüm şarabına, alkol oranı hurma şarabının oranını geçmemesi için sulandırılması koşuluyla, izin verilmeliydi. Bu hoş tefsir çalımı tartışmalıydı, fakat bir hareket olanağı da sağladı. Gerçekten de, Müslüman dünyanın kimi yerlerinde Yunan *symposion*'a benzer şarap içme partileri popülerleşmiş gibi görünüyor. Her şeyden önce, şarabı suyla karıştırmak sertliğini epeyce azaltmaktaydı ve Muhammed'in cennet bahçesi görüşüne de uygun gibi görünmekteydi: Orada doğru yolda olanlar, müminler bir çeşme suyuyla yumuşatılmış saf şarap içerler.

İslam'ın Avrupa'daki ilerleyişi, MS 732'de, kabaca bugünkü Fransa'ya denk düşen Frank krallığının en karizmatik prensi Charles Martel'in Arap birliklerini yenilgiye uğrattığı Tours Savaşı'nda durduruldu. Dünya tarihinin dönüm noktalarından biri olan bu savaşın hemen öncesi Avrupa'daki Arap nüfuzunun doruğuna işaret etmekteydi. Daha sonra Martel'in torunu Charlemagne'ın MS 800'de Kutsal Roma İmparatoru olarak taç giymesi, Avrupa kültürünün pekişme ve sonunda yeniden canlanma döneminin başlangıcı oldu.

İçkilerin kralı

Charlemagne'm danışmanlarından biri olan Alcuin, MS dokuzuncu yüzyılın başında İngiltere'ye yaptığı bir ziyaret sırasında bir dostuna "Eyvahlar olsun!" diye yazıyordu; "Şarabımız tükendi ve acı bira karınlarımızı kasıp kavuruyor. Biz içemediğimiz için, bizim yerimize için ve keyifli bir gün geçirin." Alcuin'in üzüntüsü, Kuzey Avrupa'nın diğer yerlerinde olduğu gibi İngiltere'de de şarabın kıt olduğunu gösterir. Şarabın üretilmeyip ithal edildiği bu topraklarda bira ve bal likörü (tahılın balla mayalandığı melez bir içki) egemendi. Kuzey Avrupa'da bira, güneyde ise şarap ayrımı bugün de devam ediyor. Modern Avrupa'nın içme kalıpları birinci binyılın ortalarında kristalleşti ve büyük ölçüde Yunan ve Roma etkisinin ulaşmasıyla belirlendi. Genellikle makul sınırlar içinde ve yemeklerle birlikte şarap içmek Roma İmparatorluğu'nun eski sınırları içinde bulunan Avrupa'nın güneyinde hâlâ egemendir. Roma'nın menzili dışında kalan Kuzey Avrupa'da ise yemeksiz bira içmek daha yaygındır. Bugün dünyanın önde gelen şarap üreticileri Fransa, İtalya ve İspanya'dır ve Lüxemburg, Fransa ve İtalya halkı önde gelen şarap tüketicisidir; yılda kişi başına ortalama 55 litre şarap tüketirler. Günümüzde biranın en fazla tüketildiği ülkeler ise Romalıların barbar dedikleri topraklardır: Almanya, Avusturya, Belçika, Danimarka, Çek Cumhuriyeti, İngiltere ve İrlanda.

Şarap konusunda Yunanlıların ve Romalıların erken Yakındoğu geleneklerine dayanan tutumları başka bakımlardan da varlığını sürdürmüş ve dünyanın her tarafına yayılmıştır. Alkolün içildiği her yerde şarap en uygar ve kültürlü içki sayılır. İslam ülkeleri hariç, devlet yemeklerinde ve siyasal zirvelerde bira değil, şarap ikram edilir –şarabın statü, iktidar ve servetle bütünleştirilmesinin bir örneği.

Şarap en büyük uzmanlık ve sosyal farklılaşma alanıdır da. Farklı yerlerin şaraplarını değerlendirmek Yunanlılarla başladı ve şarabın tipi ile içenin sosyal statüsü arasındaki bağ Romalılar tarafından pekiştirildi. *Symposion* ve *convivium* bugün banliyölerdeki akşam yemeği partilerinde yaşıyor; bu partilerde yiyeceğin tüketilme düzeni, çatalın, bıçağın yeri ve benzeri konularda belirli kuralları bulunan biraz resmi bir atmosferde belirli konuların (siyaset, iş dünyası, mesleki konular, ev fiyatları) neredeyse bir ritüel halinde tartışılmasını şarap körükler. Şarabın seçiminden ev sahibi sorumludur ve seçim, olayın önemini ve hem ev sahibinin, hem konukların sosyal konumunu yansıtmalıdır. Bu, zamanı aşıp gelen bir Romalının derhal tanıyacağı bir sahnedir.

Sömürge Döneminde Damıtık İçkiler

Engin Denizler, Engin İçkiler

"Şarap bir benmari kullanılarak damıtılabilir ve gülsuyu renginde bir şey çıkar ortaya."

Ebu Yusuf Yakup bin İshak el-Sabbah el-Kindi (MS 801-873), Arap bilim insanı ve filozof, *Güzel Koku ve Damıtık Sıvılar Kimyası Kitabı*'ndan.

Araplardan bir hediye

MS birinci binyılın bitiminde Avrupa'daki en büyük ve en kültürlü kent Roma, Bizans ya da Londra değildi. Arap Endülüs'ün başkenti Cordoba'ydı. Parklar, saraylar, kaldırımlı yollar, sokakları aydınlatan lambalar, 700 cami, 300 hamam ve kapsamlı kanalizasyon sistemleri vardı. Bu ihtişam içinde belki de en etkileyici olan, MS 970 civarında tamamlanan ve yaklaşık yarım milyon kitap barındıran halk kütüphanesiydi. Bu, kentteki 70 kütüphanenin en büyüğüydü. Onuncu yüzyılın Alman vakanüvisi Hroswitha'nın, Cordoba'ya "dünyanın mücevheri" demesi boşuna değildi.

Cordoba, Fransa'daki Pireneler'den Orta Asya'daki Pamir Dağları'na ve güneyde Hindistan'daki İndus Vadisi'ne kadar uzanan Arap dünyasındaki büyük öğretim merkezlerinden yalnızca biriydi. Yunan bilgeliğinin Avrupa'nın pek çok yerinde kaybolduğu bir sırada, Cordoba, Şam ve Bağdat'taki Arap bilginler; Yunan, Hint ve Pers kaynaklarından edinilen bilgiye

dayanarak astronomi, matematik, tıp ve felsefe gibi alanlarda ilerleme kaydediyorlardı. Usturlabı, cebiri ve modern sayma sistemini geliştirdiler; bitkilerin anestezide kullanılmasına öncülük ettiler; pusula (Çin'den alınan), trigonometri ve deniz haritalarını temel alan yeni denizcilik teknikleri buldular. Birçok başarı arasında, yeni bir içki yelpazesine yol açan bir teknik de geliştirip popülerleştirdiler: Damıtma tekniği.

Bir sıvıyı bileşenlerine ayırıp arıtmak için önce buharlaştırıp sonra yoğunlaştırmayı gerektiren bu işlemin kökeni hayli eskidir. Kuzey Mezopotamya'da MÖ dördüncü binyıla tarihlenen basit bir damıtma donanımına rastlanmıştır; daha sonraki çiviyazısı kitabelerden anlaşıldığına göre, bu donanım parfüm yapımında kullanılıyordu. Yunanlılar ve Romalılar da bu tekniğe yabancı değildi: Örneğin Aristoteles, kaynayan tuzlu suyun yoğunlaştırılmış buharının tuzlu olmadığını belirtiyordu. Daha sonra, ancak sekizinci yüzyılda, Arap dünyasında, kimyanın babalarından biri olarak anılan Arap bilgin Cabir bin Hayyan damıtma tekniğini düzenli bir biçimde şaraba uyguladı. Bin Hayyan, imbik denilen ve deneylerde şarabın ve diğer tözlerin damıtılmasında kullanılan gelişmiş bir damıtma aygıtı geliştirdi.

Şarabı damıtmak şarabı daha da sertleştirir; çünkü alkolün kaynama noktası (78 derece) suyunkinden (100 derece) daha düşüktür. Şarap yavaş yavaş ısıtılınca, sıvı kaynamaya başlamadan çok önce buhar yüzeye çıkmaya başlar. Alkolün kaynama noktasının daha düşük olması nedeniyle, bu buhar kaynatılmadan önceki sıvıdan çok daha fazla alkol ve çok daha az su içerir. Bu alkol zengini buharı alıp yoğunlaştırmak, şaraptan çok daha fazla alkol içeren bir sıvı üretir; ancak bu sıvı saf alkol olmaktan uzaktır; çünkü 100 derecenin altında biraz su ve başka maddeler de buharlaşır. Fakat yeniden damıtmayla ya da arıtmayla alkol içeriği artırılabilir.



Bir ortaçağ laboratuvarında damıtma donanımı. Damıtık içki üretimi, yalnızca seçkin birkaç kişinin bildiği gizemli bir simya tekniği olarak başladı

Elbette damıtma bilgisi, Arap bilginler tarafından korunup geliştirilen ve Arapçadan Latinceye çevrildikten sonra Batı Avrupa'da öğrenme ruhunun yeniden ateşlenmesine yardım eden antik bilginin yalnızca küçük bir parçasıydı. "İmbik" sözcüğü bu antik bilgi ile Arap yenilikçiliğini birleştirir. "İmbik" damıtmada kullanılan özel şekilli vazoya işaret eden Yunanca sözcük "ambiks"ten türetilen Arapça "el-imbik" sözcüğünden gelmektedir. Aynı şekilde bugünkü "alkol" sözcüğü de, Arap simyacıların laboratuvarlarında damıtılan alkollü içkilerin kökenini aydınlatır. Sözcük, gözkapaklarını boyamak ya da gölgelendirmek için kozmetik olarak kullanılan arıtılmış siyah antimon tozuna verilen ad olan "al-koh'l"den gelir. Terim simyacılar tarafından, daha genel olarak sıvılar da dahil olmak üzere arıtılmış maddelere işaret etmek için kullanıldı; bu yüzden damıtılmış şarap daha sonra İngilizcede "şarap alkolü" olarak anılır oldu.

Keşifler Çağı'nda Avrupalı denizci kâşifler dünyanın her tarafında sömürgeler ve ardından imparatorluklar kurunca, damıtmayla elde edilen yeni içkiler de simya laboratuvarlarındaki karanlık yerlerinden çıkıp egemen duruma geldiler. Damıtık içkiler, alkolün dayanıklı olması ve yük olarak az yer kaplamaları nedeniyle gemiyle rahatlıkla taşınabilir özellikteydi ve geniş bir kullanıcı kitlesi buldu. Bu içkiler öylesine önemli birer ekonomik mal haline geldiler ki, vergilendirilip kontrol edilmeleri büyük bir siyasal önem kazandı ve tarihin seyrinin belirlenmesinde payları oldu. Şarabı ilk damıtan ve içkiye pek düşkün olmayan Arap bilginler elde ettikleri sonucu gündelik bir içkiden çok, simyasal bir bileşen ya da bir ilaç olarak gördüler. Ancak damıtma bilgisi Hıristiyan Avrupa'ya yayılınca, damıtık içkiler daha yaygın kullanılmaya başlandı.

Mucizevi bir tedavi

1386'da bir kış gecesi kraliyet doktorları, bugünkü Kuzey İspanya'da küçük bir krallığın hükümdarı olan Navarre'li II. Charles'ın yatak odasına çağrıldılar. Kral, hükümdarlığının başlangıcında bir isyanı acımasızca ve zalimce bastırınca kazandığı namla, "Kötü Charles" lakabıyla anılıyordu. Gözde eğlencesi, Fransa kralı olan kayınbabasına karşı komplo kurmaktı. Şimdi, sefahat âlemiyle geçen bir geceden sonra, ateş ve felç tarafından yere serilmişti. Doktorları, mucizevi sağaltma gücüyle ünlü olan ve neredeyse sihirli bir işlemle, şarabın damıtılmasıyla elde edilen bir ilaç kullanmaya karar verdiler.

Bu yeni işlemi deneyen ilk Avrupalılardan biri, on ikinci yüzyılda bunu Arap metinlerinden öğrenen İtalyan simyacı Michael Salernus'tu. "Saf ve çok güçlü şarap ile üç parça tuzun karışımı, alışılmış kapta damıtılınca, ateşe atıldığında alev alan bir sıvı üretir," diye yazar Salernus. Açıkçası bunu o sırada yalnızca birkaç seçkin kişi biliyordu; zira Salernus bu cümlenin birkaç kilit sözcüğünü ("şarap" ve "tuz" da dahil) şifreli yazmış. Damıtılmış şarap yanabildiği için, "yanan su" anlamına gelen *aqua ardens* denildi.

Elbette yanma ifadesi, damıtılmış şarap yutulduğunda boğazda meydana gelen o tatsız duyumu da tarif etmekteydi. Fakat az miktarda da olsa *aqua ardens* içmeye çalışanlar, bazen bitki kullanılarak giderilebilen bu ilk rahatsızlığın, hemen ardından hissedilen rahatlık ve dinçliğin yanında önemsiz kaldığını görmekte gecikmediler. Şarap ilaç olarak yaygın bir biçimde kullanılıyordu; bu nedenle yoğunlaştırılmış ve arıtılmış şarabın daha fazla sağaltıcı güce sahip olması mantıklı görünüyordu. On üçüncü yüzyılın sonlarında, Avrupa'nın her tarafında üniversiteler ve tıp okulları boy vermeye başlarken, damıtılmış şarap da Latince tıp metinlerinde mucizevi bir ilaç, *aqua vitae*,

"yaşam suyu" olarak alkışlanıyordu.

Fransa'da Montpellier tıp okulunda profesör olan ve 1300 civarında şarap damıtmanın kurallarını yazan Villanova'lı Arnald, damıtılmış şarabın sağaltıcı gücüne inananlardan biriydi. "Gerçek yaşam suyu, peş peşe üç dört kez damıtılarak arıtılınca en kusursuz şarap olabilen değerli damlalarla ortaya çıkar" diye yazıyordu. "Biz buna *aqua vitae* diyoruz ve bu ad son derece uygundur; çünkü gerçekten de bir ölümsüzlük suyudur. Ömrü uzatır, kötü öz sıvıları temizleyip atar, kalbi canlandırır ve gençliği sürdürür."

Aqua vitae doğaüstü görünüyordu ve bir anlamda öyleydi de; zira damıtılmış şarabın, doğal mayalanmayla üretilebilen herhangi bir içkiden çok daha yüksek bir alkol içeriği vardır. En kuvvetli mayalar bile yüzde 15'ten fazla bir alkol içeriğine dayanamaz ve bu durum, mayalı alkollü içkilerin sertliğine doğal bir sınır koyar. Damıtma, simyacıların, mayalanmanın keşfinden beri binlerce yıldır egemen olan bu sınırı aşmalarına olanak verdi. Arnald'ın öğrencisi Raymond Lully, *aqua vitae*'yi "kendisini insanlara daha yeni açan, fakat antik dönemde insan ırkı modern kocamışlığın enerjilerini canlandıran bu içeceğe ihtiyaç duymayacak kadar genç olduğu için o zaman kendini gizleyen bir element" ilan etti. Hocası ile öğrencisi 70 yıldan fazla sağlıklı yaşadı; bu o zaman için alışılmamış ölçüde ileri bir yaş ve *aqua vitae*'nin ömrü uzatma gücünün kanıtı sayılmış olabilir.

Bu harika yeni ilaç içilebildiği gibi, vücudun hasta kısımlarına sürülebilirdi de. *Aqua vitae*'ciler onun gençliği muhafaza ettiğine, belleği geliştirdiğine, beyin, sinir ve eklem hastalıklarını iyileştirdiğine, kalbi canlandırdığına, diş ağrısını dindirdiğine, körlüğü, konuşma bozukluklarını ve felci sağalttığına, hatta vebadan koruduğuna inanıyorlardı. Kısaca her derde deva görüyorlardı. Kötü Charles'ın doktorlarının *aqua vitae*'de

karar kılmalarının nedeni buydu. Mum ışığında çalışan doktorlar, kralı *aqua vitae*'ye batırılmış çarşaflarla sarıp sarmaladılar; sihirli sıvıyla temasın felci iyileştireceğini umuyorlardı. Fakat tedavi feci bir biçimde aksadı: Çarşaflar dikkatsiz bir hizmetçinin elindeki mumla tutuştu ve kral bir anda alevler içinde kaldı. Tebaasının bu acı ve ıstırap verici ölümü takdiri ilahi olarak gördükleri söylenir; zira kralın son işi, vergileri anormal ölçüde artırma emrini vermek olmuştu.

On beşinci yüzyılın seyri içinde damıtma bilgisi yaygınlaştıkça *aqua vitae* de tıbbi bir içecek olmaktan çıkıp, bir eğlence içeceğine dönüştü. Yeni bir icat, Johannes Gutenberg'in 1430'larda geliştirdiği matbaa bu sürece yardımcı oldu. (Aynı düşünce birkaç yüzyıl önce Çinlilerin aklına gelmiş olmasına kaşın, bu icat en azından Avrupalılar için yeniydi.) Damıtmayla ilgili ilk basılı kitap Avusturyalı doktor Michael Puff von Schrick tarafından yazıldı ve 1478'de Augsburg'da yayımlandı. O kadar popüler oldu ki, 1500 yılına kadar kitabın 14 baskısı yapıldı. Von Schrick'in iddialarına göre, her sabah yarım kaşık *aqua vitae* içmek hastalıkları savuşturabilir, ölen bir adamın ağzına biraz *aqua vitae* dökmek ona son kez konuşma gücü verebilirdi.

Ancak *aqua vitae*'nin pek çok kişiye çekici gelmesinin nedeni sözde tıbbi yararları değil, insanları çabuk ve kolay sarhoş etme gücüydü. Damıtık içkiler, şarabın kıt ve pahalı olduğu Kuzey Avrupa'nın soğuk iklimlerinde özellikle sevildi. Bira damıtılarak ilk kez yerel malzemelerle sert alkollü içkiler yapmak olanaklı oldu. *Aqua vitae*'nin Keltçe karşılığı olan "*uisge beatha*", bugünkü "viski" sözcüğünün kökenidir. Bu yeni içki hızla İrlandalı yaşam tarzının bir parçası oldu. Bir vakanüvis, İrlandalı bir kabile reisinin oğlu Richard MacRaghnaill'in 1405'teki ölümünü şöyle kaydetmiş: "aşırı miktarda yaşam suyu içtikten sonra" öldü; "Richard için ölüm suyu oldu."

Avrupa'nın diğer yerlerinde *aqua vitae*'ye "burnt wine" (yanık şarap) denildi; bu ifade Almancada *Brauntwein*, İngilizcede *brandywine* ya da kısaca *brandy* (brendi) şeklini aldı. İnsanlar şarabı kendi evlerinde damıtmaya ve bayramlarda satışa sunmaya başladılar; bu durum o kadar yaygınlaştı ve sorun yarattı ki, 1496'da Alman kenti Nuremberg'de açıkça yasaklandı. Yerli bir doktor şu gözlemde bulunuyordu: "Şu anda herkesin *aqua vitae* içme alışkanlığı edindiği dikkate alınırsa, insanın içebileceği miktarı bilmesi ve kendi kapasitesine uygun içmeyi öğrenmesi gerekir."

Damıtık içkiler, şeker ve köleler

Bu yeni damıtık içkilerin ortaya çıkışı, tam da Avrupalı kâşifler uzak deniz yollarını ilk kez aşıp doğuda Afrika'nın güney ucuna ulaştıkları ve batıda Atlantik'i geçip Yeni Dünya ile ilk bağlantıları kurdukları sırada gerçekleşti. Süreç, Portekizli kâşiflerin Afrika'nın batı kıyısını araştırmalarıyla ve Amerika kıtasına giden yolda ilk atlama taşları olan yakındaki Atlantik adalarının keşfedilip sömürgeleştirilmesiyle başladı. Bu seferler, Portekizli prens Denizci Henrique tarafından düzenlendi ve desteklendi. "Denizci" sanına rağmen, Prens Henrique yaşamının büyük bir bölümünü Portekiz'de geçirdi. Yalnızca üç kez ülke dışına çıktı; o da Kuzey Afrika'ya üç askeri seferle sınırlı olmak üzere. Fakat Sagres'teki üssünden Portekiz'in tutkulu deniz araştırmaları programını ustalıkla yönetti. Prens Henrique seferlere mali destek sağladı ve bu seferlerin raporlarını, gözlemlerini ve haritalarını dikkatle inceleyip karşılaştırdı. Kaptanlarını, yine Arapların Batı Avrupa'ya soktuğu usturlap ve trigonometrinin yanı sıra manyetik pusula gibi yenilikleri benimsemeye teşvik etti. O zamanın Portekizli, İspanyol

ve diğer kâşiflerin başlıca amacı, baharat ticareti üzerindeki Arap tekelini aşmak için Hindistan'a giden alternatif bir yol bulmaktı. Ne tuhaftır ki, Avrupalı kâşifler Arapların sağladığı teknolojiyi kullanarak bu amaçlarına ulaştılar.

Atlantik'teki Madeira, Azor ve Kanarya adalarının, yine Arapların Avrupa'ya tanıttığı şeker üretimi için ideal yerler olduğu anlaşıldı. Fakat şekerkamışı yetiştirmek muazzam miktarda su ve insan gücü gerektiriyordu. Araplar batıya doğru genişledikleri sırada şekerkamışını işlemek için su değirmeni,

İranlıların geliştirdiği yer altı su kemeri ve su tulumbası gibi bir dizi sulama tekniğine ve emek tasarrufu sağlayan aygıtlara sahiptiler. Yine de, Arap egemenliği altında şeker üretimi, çoğunluğu Doğu Afrika'dan getirilen kölelere dayanmaktaydı. Avrupalılar Haçlı Seferleri sırasında Arap şeker plantasyonlarının çoğunu ele geçirdiler; fakat deneyimden yoksundular ve üretimi devam ettirmek için daha fazla insan gücüne gereksinmeleri vardı. 1440'larda Portekizliler Afrika'nın batı kıyısındaki ticaret noktalarından siyah köle nakletmeye başladılar. Başlangıçta bu köleler kaçırıldı; fakat kısa süre sonra Portekizliler, Avrupa malları karşılığında Afrikalı tüccarlardan köle satın almaya razı oldular.

Kısmen dinsel nedenlerle, Roma zamanından beri Avrupa'da kitlesel kölelik görülmemişti; öğreti, bir Hıristiyan'ın başka bir Hıristiyan'ı köleleştirmesini yasaklıyordu. Yeni köle ticaretine bu tür teolojik itirazlar, bir dizi kuşkulu muhakeme kullanılarak atlatıldı ya da görmezlikten gelindi. Başlangıçta, Avrupalıların köle satın alıp Hıristiyanlaştırınakla onları sahte İslam öğretisinden kurtardıkları öne sürüldü. Fakat sonra başka bir sav ortaya çıktı: Bazı teologların öne sürdüğüne göre, siyah Afrikalılar tam olarak insan sayılmazlardı ve bu nedenle Hıristiyanlaşamazlar, köleleştirilebilirlerdi. Başka bir kurama göre ise, onlar "Ham'ın çocukları"ydı; dolayısıyla köleleştirilmeleri

İncil'e uygundu. Bu sinsi mantık, en azından başlangıçta, yaygın kabul görmedi. Fakat Atlantik adalarının uzaklığı nedeniyle, köle emeğinin kullanılması gözlerden ırak tutulabildi. 1500'de köleler Madeira'yı dünyanın en büyük şeker ihracatçısına dönüştürmüştü; birkaç fabrika ve 2 bin köleyle.

1492'de Kristof Kolomb'un Yeni Dünya'yı keşfinden sonra şeker üretiminde köle kullanımı büyük ölçüde arttı. Kolomb Hindistan'a batıdan bir geçit aramış, fakat Karaip Adaları'na ulaşmıştı. Adada İspanya'daki kral hamilerine götürülecek altın, baharat ya da ipek yoktu; fakat Kolomb kendinden emin bir şekilde adaların çok iyi bildiği şeker yetiştirmeye uygun olduğunu ilan etti. 1493'te Yeni Dünya'ya ikinci yolculuğunda yanına Kanarya Adaları'ndan şekerkamışı aldı. Çok geçmeden İspanya yönetimindeki Karaip adalarında ve Portekizlilerin yönetiminde olan Güney Amerika anakarasında, bugün Brezilya olarak bilinen yerde, şekerkamışı üretimi başladı. Yerli halkı köleleştirme girişimleri, eski dünya hastalıklarına dayanamadıkları için, başarılı olmadı; bu yüzden sömürgeciler doğrudan Afrika'dan köle ithal etmeye başladılar. Dört yüzyıl içinde Afrika'dan Yeni Dünya'ya yaklaşık 11 milyon köle taşındı; gerçi, Afrika içlerinde ele geçirilen kölelerin en az yarısı kıyıya varmadan yolda öldüğü için, bu rakam bu acıya maruz kalanların tamamını yansıtmaz. On yedinci yüzyılda İngilizler, Fransızlar ve Hollandalılar Karaipler'de şeker plantasyonları kurunca yoğunlaşan bu kötü ticarette, damıtık içkiler merkezi bir rol oynadı.

Avrupalılara köle tedarik eden Afrikalı köle tüccarları köle karşılığında tekstil, metal kâseler, testiler, bakır levhalar gibi bir dizi ürün kabul ediyorlardı. Fakat en çok aranan, sert alkollü içkilerdi. Farklı bölgelerdeki Afrikalılar kökleri antik zamana kadar giden hurma şarabı, bal likörü ve çeşitli bira türleri gibi alkollü içkileri zaten içiyorlardı. Fakat Avrupa'dan ithal edilen alkol, bir tüccarın sözleriyle "her yerde aranıyordu,"

Afrika'nın Müslüman kesimlerinde bile. Köle ticaretinin ilk günlerinde, Portekizlilerin egemenliğindeyken, Afrikalı köle tüccarları sert Portekiz şaraplarını sevmeye başladılar. 1510'da Portekizli gezgin Valentin Fernandes, Senegal bölgesinde bir halk olan Woloflar için "şaraplarımızdan büyük zevk alan ayyaşlardır" diye yazıyordu.

Şarap kullanışlı bir para biçimiydi; fakat Avrupalı köle tüccarları brendinin daha iyi olduğunu çabucak anladılar. Bir geminin dar ambarında, daha küçük yerlere daha fazla alkol istiflemeye olanak veriyordu, yüksek alkol içeriği koruyucu madde işlevi görüyordu ve taşıma sırasında bozulma olasılığı şarabınkinden azdı. Afrikalılar damıtık içkileri değerli buluyorlardı; çünkü aşina oldukları tahıl bazlı biralarından ve hurma şaraplarından çok daha fazla yoğun ya da "sıcak"tılar. İthal alkol içmek, Afrikalı köle tüccarları arasında bir ayrıcalık işareti haline geldi. Tekstil ürünleri, kölelerle takas edilen mal paketinin genellikle en değerli kalemiydi; fakat alkol, özellikle de brendi, en itibarlısıydı.

Çok geçmeden Afrikalı tüccarlarla pazarlığa başlamadan önce hediye olarak çok miktarda alkol –"*daşi*" ya da "*bizi*" diye anılan– sunmak Avrupalılar arasmda âdet oldu. Avrupalılar ile Afrikalılar Portekizceden türetilen kırma bir dille anlaşıyorlardı; "qua qua" (çamaşır) ve "singo me miombo" (bana biraz sert likör ver) gibi. Köle ticaretini kayıtlara geçiren İngiliz doktor John Atkins'e göre, Afrikalı köle tüccarı "kuru dudakla görüşmeye asla yanaşmaz." Hollandalı köle tüccarı William Bosman, köle gemilerinin kaptanlarına, yerli liderlere ve büyük tüccarlara her gün brendi hediye etmelerini öneriyordu. Whydah'lı Afrikalıların yeterli miktarda *daşi* hediye almadan asla iş yapmadıkları uyarısında bulunuyordu. Yazdığına göre "burada ticaret yapmaya niyetli olanlar, onların keyfine uygun davranmalıdırlar."

Brendi başka bakımlardan da köle ticaretinin tekerleklerini yağladı. Kayıtlara geçen bir anlatıma göre, Avrupa gemileri için kanolarla mal taşıyan Afrikalılara uşak olarak günde bir şişe brendi, çalıştıkları günlerde fazladan iki ila dört şişe ve Pazar günleri ikramiye olarak fazladan bir şişe brendi ödenirdi. Ağıllarda toplanan köleleri gemilere yüklemek üzere yürüterek sahile getiren muhafızların ücreti de brendiyle ödenirdi. Şeker üretimi sırasında ortaya çıkan posadan yapılan yeni bir sert içki bulunduktan sonra, damıtık içkiler, köleler ve şeker arasındaki bağlantılar daha da güçlendi. Bu içki romdu.

İlk küresel içki

1647'de bir Eylül günü Richard Ligon adlı bir İngiliz, *Achilles* adlı geminin güvertesinden Karaip adası Barbados'u gördü. Yolculuğunu anlatırken şöyle yazmış: "Şimdi bu mutlu adanın görüş mesafesindeyiz, yaklaştıkça gözlerimize daha güzel görünüyordu." Ne var ki, görünüşün aldatıcı olduğu anlaşıldı; zira Ligon ve beraberindekiler gemiden inince, Barbados'un bir veba salgınının ortasında olduğunu anladılar. Bu durum gezginlerin bütün planlarını bozdu; öyle ki, yalnızca birkaç gün konaklama niyetinde olan Ligon, adada üç yıl kaldı. Kaldığı süre içinde adanın bitki ve hayvanları, halkının görenekleri ve şeker plantasyonlarının işleyişiyle ilgili ayrıntılı bir anlatı derledi.

İlk İngiliz yerleşimciler 1627'de Barbados'a gelmiş ve adada yaşayan kimseyle karşılaşmamışlardı. Anayurtlarında revaçta olan ve yeni Kuzey Amerika sömürgesi Virginia'daki çiftçiler için kârlı bir ürün olduğu anlaşılan tütün yetiştirmeye çalıştılar. Fakat Ligon'un gözlemine göre, Barbados tütünü "dünyada yetişen en kötü tütün"dü. Bu yüzden yerleşimciler Brezilya'dan

şekerkamışı, donanım ve uzmanlık getirdiler. Ligon'un adada kaldığı süre içinde, şeker adanın en önemli ürünü haline geldi. Şeker sanayii çok büyük ölçüde köle emeğine bağlıydı. Ligon, pusulanın nasıl çalıştığını anlattığı siyah bir köle "Hıristiyan olunca istediği tüm bilgilere sahip olacağını sandığı için" Hıristiyan olup olamayacağını sorunca, köleliği haklı göstermek için kullanılan dinsel mantığa yöneldi. Ligon bu isteği kölenin efendisine iletti ve şu yanıtı aldı: Kölelerin Hıristiyanlığa dönmelerine izin verilmez, çünkü "İngiltere'nin yasalarına göre... bir Hıristiyan'ı köle yapamayız" –Hıristiyan olmasına izin verilen köle, azat edilmeliydi. Köleleri azat etmek ise düşünülemezdi, çünkü bu, kârlı şeker işinin olduğu yerde kalması demekti. Ve Barbados on yıl içinde şeker ticaretine egemen olup, şeker baronlarını Yeni Dünya'nın en zenginleri arasına soktu.

Barbados'taki ziraatçılar Brezilya'dan yalnızca şeker kamışı ve donanım almakla yetinmediler: Şeker yapma işleminin yan ürününü mayalamayı ve ardından damıtıp sert bir alkollü içki yapmayı da öğrendiler. Portekizliler bu içkiye şeker kamışı brendisi diyorlardı ve ya kaynayan şeker kamışı suyu üzerinde biriken köpükten ya da doğrudan şeker kamışı suyundan yapıyorlardı. Bu işlem Barbados'ta daha da geliştirildi; şeker kamışı brendisi melastan, şeker üretiminin işe yaramaz atıklarından yapılıyordu. Bu, şeker kamışı brendisini çok daha ucuza ve üretilen şeker miktarında herhangi bir azalmaya yol açmadan yapmayı olanaklı kılıyordu. Barbadoslu ziraatçılar şekerlerini hem yiyor hem de içiyorlardı.

"Köpek öldüren" denilen bu içki, Ligon'a göre, "sonsuz derecede sertti, fakat tadı da çok hoş değildi... insanlar onu çok fazla, gerçekten de gereğinden çok fazla içiyorlardı, zira çoğunlukla oldukları yerde sızıp kalmalarını sağlıyordu." Şarap ve bira ithalatı pahalıydı ve Avrupa'dan nakliyat sırasında bozulabilirdi; oysa köpek öldüren, yerel olarak ve çok büyük

miktarlarda üretilebiliyordu. Ligon'un dediğine göre, köpek öldüren bizzat adada "kendilerine ait şeker işletmeleri olmadığı halde, ucuza satın aldıkları için çok fazla içen ziraatçılar"a ve gelip geçen gemilere satılıyordu; "yabancı yerlere naklediliyor, yolda içiliyor"du. Ancak Ligon adadan ayrıldıktan sonra köpek öldürene bugün bilinen adı verildi. Barbados'u 1651'de ziyaret eden bir gezgin şu gözlemde bulundu. Adalıların gözde içkisi ya da "baş sersemletici"si "Rumbullion, pardon Köpek Öldüren"dir "ve şeker kamışından yapılır, cehennem ateşi gibidir, korkunç bir likördür." İçkiye neden "rom" adı verildiği belli değil; fakat Güney İngiltere'de ağız dalaşı ya da kavgalı patırtı anlamına gelen argo bir sözcük olan "rumbullion," içkinin lakabı olarak tercih edilmiş olabilir; zira insanlar çok içince, sonuç genellikle öyle oluyordu. Adına kısaca rom denilen Rumbullion, çok geçmeden tüm Karaipler'e ve ötesine yayıldı. Zayıfların ayıklandığı ve itaatsizlerin uysallaştırıldığı "terbiye" işleminin bir parçası olarak yeni gelen kölelere veriliyordu. Köleler, hem kendilerinden istenenlere dayanmaları, hem ıstıraplarını unutmaları için düzenli rom istihkaklarına bağımlı olmaya teşvik ediliyorlardı. Özendirici olarak da kullanılıyordu. Sıçan yakalayan ya da özellikle tatsız bir iş yapan kölelere ödül olarak fazla rom veriliyordu. Plantasyon kayıtları kölelere yılda iki ila üç galon (bazı durumlarda 13 galona kadar çıkan) rom verildiğini gösteriyor; köleler bunu kendileri içebildiği gibi, yiyecekle takas da edebilirlerdi. Sonuç olarak rom, önemli bir sosyal denetim aracı oldu. Ligon, ilaç olarak da kullanıldığını ve köleler hastalandıklarında doktorun "her birine bu içkiden bir yudum" verdiğini belirtir.

Rom, denizciler arasında da popülerleşti ve 1665'ten itibaren Karaipler'deki Kraliyet Donanması gemilerinde geleneksel bira istihkakının yerini aldı. Bir yüzyıl içinde, donanmanın uzun seyirler sırasındaki gözde içkisi oldu. Ne var ki,

dört buçuk litre çabuk bozulan hafif biranın yerine çeyrek litre rom geçirmenin disiplin ve etkinlik bakımından öngörülebilir sonuçları vardı ve Amiral Edward Vernon'un, romun bir litre suyla karıştırılması konusunda bir emir çıkarmasına yol açtı. Romun seyreltilmesi denizcilere gemilerde bulunan tatsız suyu daha fazla içirmiş olsa da, bunun tüketilen toplam rom miktarı üzerinde hiçbir etkisi yoktu. Vernon'un karışımı daha lezzetli yapmak için şeker ve limon suyu ekleme düşüncesinin çok daha önemli olduğu anlaşıldı. Vernon, kendi adıyla anılan basit bir kokteyl icat etmişti. Tutkalla sertleştirilen adi bir kumaş olan grogrenden yapılmış su geçirmez bir palto giydiği için, Vernon'un lakabı "Yaşlı Grogram"dı. Bu yeni içkisi, lakabına atfen *grog* olarak anılmaya başlandı.

Romun sertlik derecesi bir sorundu ve romlarının grog yapmak üzere gereğinden çok sulandırıldığını gören denizciler aldatıldıklarını düşünüyorlardı. On dokuzuncu yüzyılda doğru hidrometre bulunana kadar alkollü bir içkinin sertlik derecesini ölçmenin kolay bir yolu yoktu. Bu nedenle rom istihkaklarını dağıtmakla görevli olan donanma saymanları sek romun sertliğini, Kraliyet Cephane Fabrikasında geliştirildiği söylenen bir parmak hesabını kullanarak ölçüyorlardı. Romu biraz su ve bir miktar kara barutla karıştırıp, bu karışıını, güneş ışığını bir noktada toplayan bir mercek kullanarak ısıtıyorlardı. Eğer barut tutuşmazsa, karışım çok zayıf sayılır, daha fazla rom eklenirdi. Ancak barut zar zor alev almaya başlaymca, karışını doğru sertlik derecesine, yani yüzde 48 alkol derecesine sahip sayılırdı.

Bira yerine grog'un kullanılması, on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda denizde İngiliz üstünlüğünün kurulmasında fark edilmeyen bir rol oynadı. O sırada denizciler arasındaki ölümlerin ana nedenlerinden biri, şimdi C vitamini eksikliğinden kaynaklandığı bilinen iskorbüt hastalığıydı. On sekizinci

yüzyılda bunu önlemenin, birçok kez keşfedilen ve unutulan, en iyi yolu; düzenli limon ya da limon suyu vermekti. Bu nedenle, grog'a zorunlu katılan limon suyu, iskorbüt vakalarını çarpıcı bir biçimde azaltıyordu. Bira C vitamini içermediği için, biradan grog'a geçiş, İngiliz tayfaları çok daha sağlıklı yaptı. Standart içki istihkakı bira değil, 3/4 litre (bugünkü bir şişeye eşit) şarap olan Fransız tayfanın durumu ise bunun tam tersiydi. Üstelik onlara uzun yolculuklarda, bu istihkakın yerine 3/16 litre *eau de vie* (yaşam suyu) verilirdi. Şarap az miktarda C vitamini içerdiği, *eau de vie* hiç içermediği için sonuç; İngiliz donanmasının iskorbüte direnci artarken, Fransız donanmasının direncinin düşmesi oldu. Bir donanma hekimi, Kraliyet Donanmasının iskorbütle benzersiz savaşma yeteneğinin performansını da ikiye katladığını ve sonunda İngiltere'nin 1805'te Fransız ve İspanyol donanmalarını Trafalgar'da yenmesine doğrudan katkıda bulunduğunu söylüyordu. (Bu, aynı zamanda İngiliz denizcilerin "limoncu" olarak anılmaları anlamına da geliyordu.)

Ne var ki, rom daha yeni icat edildiğinde, bütün bunların olmasına daha çok zaman vardı. Dolaysız önemi, para olarak kullanılmasıydı; zira içkiyi, köleleri ve şekeri birbirine bağlayan üçgeni tamamlıyordu. Rom, köle satın almak için kullanılabilir, köleler şeker üretebilir, şekerin posasından rom yapılıp daha fazla köle satın alınabilirdi. 1679'da Afrika'nın batı kıyılarını ziyaret eden Fransız tüccar Jean Barbot, "büyük bir değişiklik"le karşılaştığını söylüyordu: "Yurtdışında her zaman bol miktarda bulduğum Fransız brendisi, bu kıyılara çok miktarda alkol ve rom getirildiği için, daha az talep edilmektedir." 1721'de bir İngiliz tüccar, romun Afrika kıyısında altın için bile "başlıca takas" haline geldiğini bildiriyordu. Rom, kanoculara ve muhafızlara ödenen para olarak da brendinin yerini aldı. Brendi Atlantik ötesine şeker ve köle ticaretinin

hızlanmasına yardım etti; rom ise, bu ticareti kendi kendini besleyen ve çok daha kârlı bir iş haline getirdi.

Çoğunlukla yerel üretilen ve tüketilen biradan ve genellikle özgül bir bölge içinde üretilen ve ticareti yapılan şaraptan farklı olarak rom; dünyanın çeşitli yerlerinden gelen malzemenin, insanların ve teknolojilerin buluşmasının bir sonucu ve birkaç ilginç tarihsel gücün ürünüydü. Polinezya kaynaklı olan şekeri Araplar Avrupa'ya sokmuştu, Kolomb Amerika'ya götürmüştü ve Afrikalı köleler tarafından yetiştirilmekteydi. Şekerin posasından damıtılan rom, Yeni Dünya'da hem Avrupalı sömürgeciler hem de onların köleleri tarafından tüketilmekteydi. Varlığını, Keşifler Çağının korsanlığına borçlu olan bir içkiydi; fakat Avrupalıların uzun süre bilerek görmezlikten geldiği köle ticaretinin zalimliği olmadan varlığını sürdüremezdi. Rom, birinci küreselleşme döneminin zaferinin ve baskıcılığının sıvı cisimleşmesiydi.

Amerika'yı Kuran İçkiler

"New England, Fransız Antilleri'nin ucuz melasından, zenginliğinin başlıca kaynağı olan romu üretti –romla Maryland'e köle satın aldı ve İngiliz tüccarlara borcunu ödedi."

Woodrow Wilson, ABD Başkanı (1856-1924)

Amerika'nın gözde içkisi

İngiltere'nin on altıncı yüzyılda başlayan Kuzey Amerika'da sömürgeler kurma planı, bir yanlış inançtan kaynaklandı. Kuzey Amerika kıtasında İngiltere'nin sahip çıktığı bölgenin –34 derece ile 38 derece kuzey enlemleri arasında, bakire kraliçe I. Elisabeth'in onuruna Virginia adı verilen topraklar– Avrupa'nın Akdeniz bölgesiyle benzer enlemlerde olduğu için, benzer iklime sahip olacağı varsayılıyordu. Dolayısıyla İngilizler Amerika sömürgelerinin zeytin ve meyve gibi Akdeniz ürünleri sağlayabileceğini ve İngiltere'nin kıta Avrupa'sından ithalata bağımlılığını azaltabileceğini umuyorlardı. Bir tanıtım ilanının iddiasına göre, sömürgeler "Fransa ve İspanya'nın şaraplarını, meyvesini ve tuzunu... İran'ın ve İtalya'nın ipeklerini" sağlayacaktı. Aynı şekilde, sömürgelerden gelecek bol kereste, İskandinavya'dan ağaç ithal etme ihtiyacını ortadan kaldıracaktı. Sömürgeciler ve onların Londra'daki destekçileri değerli madenler, mineraller ve mücevherler bulmayı da umuyorlardı. Kısaca, Amerika'nın hızla kâra dönüşecek bir bolluk diyarı olması bekleniyordu.

Gerçeğin çok farklı olduğu anlaşıldı. Kuzey Amerika ikliminin beklenenden daha sert olması, burada Akdeniz ürünlerinin, şeker ve muz gibi diğer ithal ürünlerin yetişmeyeceği anlamına geliyordu. Bulunacak değerli maden, mineral ve mücevher de yoktu, ipek yapma girişimleri ise başarısızlıkla sonuçlandı. 1607'de ilk kalıcı İngiliz sömürgesinin kuruluşundan sonraki onyıllarda, sömürgeciler geçimlerini topraktan sağlamaya çalışınca, beklenmeyen birçok güçlükle karşılaştılar. Hastalıklarla, yiyecek kıtlığıyla, iç çatışmalarla ve topraklarına el koydukları yerli Kızılderililerle uğraşmak, sürekli savaşmak zorunda kaldılar.

Bu sıkıntıların ortasında, alkol arzını güvenceye almak büyük önem kazandı. 1607'de ilk kalıcı yerleşimcileri Virginia'ya getiren üç gemiden ikisi İngiltere'ye geri dönmek üzere yola çıkınca, yeni sömürge Jamestown'un sakinlerinden Thomas Studly, "ne taverna, ne birahane, ne bir teselli yeri kaldı" diye yakınıyordu. O kış gelen ilk tedarik gemisi, önemli bölümü tayfa tarafından içilmiş olsa da, biraz bira getirdi. Sonra getirilenler çoğunlukla standart altıydı ya da yolda bozulmuştu. 1613'te, İspanyol bir gözlemcinin bildirdiğine göre, 300 sömürgecinin su dışında içecek hiçbir şeyi yoktu "ki bu İngilizlerin doğasına aykırıdır –bu nedenle hepsi geri dönmek istiyor ve onlara kalsa dönerler de." 1620'de de fazla bir şey değişmemişti: Nüfus 3 bine çıkmıştı; fakat "yakındıkları en büyük eksiklik iyi içkidir" –başka bir deyişle, sudan başka bir şey– diyordu bir gözlemci.

Aynı yıl, bir bira kıtlığı, Pilgrim'ler olarak bilinen Püritenler tarafından kurulan ikinci İngiliz sömürgesinin yerini belirledi. *Mayflower* 1620'de Hudson Irmağı'na gitmek üzere yola çıktı, fakat daha kuzeyde Cod Burnu'na demir attı. Kötü hava koşulları geminin güneye yol almasını önledi; bunun üzerine geminin kaptanı yolcularını sahile bıraktı. Daha sonra sömürgenin

valisi olan Pilgrim lider William Bradford günlüğünde şunları yazıyor: "Daha fazla araştırma ya da değerlendirme yapmaya zamanımız yoktu, erzakımız, özellikle de biramız bitmek üzereydi." O dönemde bir deniz yolculuğunda bira içmenin iskorbüte karşı koruma sağladığına inanıldığından, denizciler geri dönüş yolculuğu için yeterince bira tedarik etme derdindeydiler. Virginia'daki sömürgeciler gibi Pilgrim'ler de suya başvurmak zorunda kaldılar. William Wood adlı bir sömürgeci şöyle diyordu: "Dünyada sudan daha iyisinin bulunamadığı düşünülür, yine de ben, bazılarının yaptığı gibi, iyi biranın yerine onu tercih edemem; fakat su yerine bira içmeyi tercih edenler bile kötü bira içmektense suyu tercih eder." Massachusetts'te üçüncü İngiliz sömürgesi kurulduğunda, yerleşimciler bol bira almayı sağlama bağladılar. 1628'de, Püriten sömürgecilerin lideri John Winthrop'u taşıyan Arbella adlı geminin erzakı arasında "42 ton bira" da vardı –yaklaşık 10 bin galon.

İklim nedeniyle, bira yapımında kullanılan tahılı yetiştirmek çok zordu. Yerleşimciler İngiltere'den gelecek ithal biraya güvenmek yerine, mısırdan, ladin ağacı sürgünlerinden, akçaağaç suyundan, kabaktan ve elma kabuklarından kendi biralarını yapmaya çalıştılar. O zamanın bir şarkısı, bu biracıların çare buluculuğunun tanığıdır: "Oh ne güzel yapabiliyoruz likörümüzü, kabaktan, havuçtan, ceviz kabuğundan." Daha güneydeki İspanyol ve Portekizli sömürgecilerin sahip oldukları şarap yapma olanağı da bir seçenek değildi. Sömürgeciler Avrupa asmalarını dikmeye çalıştılar, fakat iklim, hastalık ve deneyim yoksunluğu nedeniyle başaramadılar. Yerli üzümden şarap yapmaya çalıştılar, fakat sonuç iğrenç bir şey oldu. Sonunda, Virginia sömürgecileri ticari tütüncülüğe yoğunlaşmaya, şarap ve brendi ile birlikte maltlaştırılmış arpayı (bira yapmak için) Avrupa'dan ithal etmeye karar verdiler.

Ne var ki, romun bulunabilir olduğu on yedinci yüzyılın

ikinci yarısında her şey değişti. Rom, brendiden çok daha ucuzdu; çünkü pahalı üzüm yerine şeker posası melastan yapılıyor ve Atlantik ötesinden taşınması gerekmiyordu. Rom ucuz olmasının yanı sıra, sertti de. Kısa süre içinde Kuzey Amerikalı sömürgecilerin gözde içkisi olarak kendisini kabul ettirdi. Sıkıntıları yatıştırıyor, sömürgecilerin Avrupa'dan ithalata bağımlılığını azaltıyordu ve sert kış aylarında sıvı bir merkezi ısıtma biçimiydi. Rom genellikle yoksullar tarafından sek olarak, hali vakti yerinde olanlar tarafından punç –süslü bir kâseyle ikram edilen ve alkol, şeker, su, limon suyu ve baharattan oluşan bir karışım– biçiminde içilirdi. (Punç, daha kaba bir denizci içkisi olan grog'la birlikte, modern kokteylin öncüsüydü.)

Sömürgeciler bir sözleşme yapınca, bir çiftlik satınca, bir senet imzalayınca, mal satın alınca ya da bir dava sonuçlanınca rom tüketirlerdi. Bir töreye göre, imzalanmadan önce bir sözleşmeden cayan kişi tazminat olarak yarım fıçı bira ya da bir galon rom vermek zorundaydı. Ne var ki, bu yeni, ucuz ve sert içkinin ortaya çıkışı herkesi sevindirmedi. 1686'da Bostonlu vaiz Increase Mather "son yıllarda rom denilen bir tür içkinin aramızda yaygınlaşmış olması hiç iyi bir şey değil" diye yakınıyordu. "Yoksullar ve günahkârlar üç beş kuruşa sarhoş olabiliyorlar."

On yedinci yüzyıldan itibaren, New England'lı tüccarlar –özellikle de Salem, Newport, Medford ve Boston'dakiler– rom yerine ham melas ithal edip kendileri damıtmaya başlayınca, rom yeni bir sanayinin temeli oldu. New England romunun Batı Hint Adaları romu kadar iyi olmadığı düşünülse de daha ucuzdu ve pek çok içici için de önemli olan buydu. Rom, New England'da üretilen en kârlı mamul mal haline geldi. O zamanın bir gözlemcisinin sözleriyle, "Boston'da ithal edilen melastan damıtılan alkolün miktarı, ucuzluğu kadar şaşırtıcıdır,

galonu iki şilinin altında satılmaktadır; fakat bu romun kalitesinden çok, miktarı ve ucuzluğu ünlüdür." Rom o kadar ucuzladı ki, bazı durumlarda bir emekçi bir günlük ücretle bir hafta boyunca içki içebiliyordu.

Romdan devrime

New England'lı imalatçılar romu yerel tüketim için satmanın yanı sıra, hazır bir pazar da buldular: Köle tüccarları. Köle tüccarları için rom, Afrika'nın batı kıyısında köle satın almada tercih edilen alkollü para biçimi olmuştu. Newport'taki rom imalatçıları köle karşılığı para olarak kullanılmak üzere ekstra sert özel bir rom bile imal ettiler. Verili bir hacme daha fazla alkol sıkıştırdığı için, aynı zamanda daha yoğun bir servet biçimiydi. Ne var ki, büyüyen rom ticareti İngiliz şeker adalarındaki plantasyoncuların ve onların Londra'daki destekçilerinin hoşuna gitmedi; zira New England'lı imalatçılar melaslarını Fransız şeker adalarından ithal ediyorlardı. Fransa, yerli brendi sanayiini korumak amacıyla kendi sömürgelerinde rom imalatını yasakladığı için, Fransız şeker üreticileri melaslarını New England'lı rom imalatçılarına düşük bir fiyatla satmaktan memnundular. Aynı zamanda, İngiliz şeker üreticileri Avrupa şeker pazarını da Fransızlara kaptırmaktaydılar. New England'lı rom imalatçılarının Fransız melası kullanmaları yaraya tuz ekti. İngiliz üreticiler devlet müdahalesi çağrısında bulundular ve 1733'te Londra'da Melas Yasası olarak anılan yeni bir yasa çıkarıldı.

Yasa, yabancı (başka bir deyişle Fransız) sömürgelerden ya da plantasyonlardan Kuzey Amerika sömürgelerine ithal edilen melasa galon başına altı penilik bir koruma vergisi koyuyordu. Amaç, New England'lı imalatçıları, ihracatları

vergiye tabi olmayan İngiliz şeker adalarından melas satın almaya teşvik etmekti. Fakat İngiliz adaları, New England rom sanayisinin ihtiyacını karşılayacak miktarda melas üretmekten çok uzaktı ve her durumda, rom imalatçıları Fransız melasını daha üstün görüyorlardı. Yasanın katı bir biçimde uygulanması, imalatçıları hem üretimi kısmak, hem fiyatları yükseltmek zorunda bırakacak ve ekonominin ana direğini kırarak New England'ın refahına aniden son verecekti; zira New England'ın ihracatının yüzde 80'ini rom oluşturmaktaydı. Kuzey Amerikalı sömürgecileri gözde içkilerinden de yoksun bırakacaktı: O sırada sömürgelerdeki her erkek, kadın ve çocuk başına yılda yaklaşık on beş litre rom tüketiliyordu.

Bu yüzden imalatçılar yasaya hiç aldırmayıp, gerektiğinde vergiyi toplamakla görevli memurlara rüşvet vererek Fransız adalarından kaçak melas getirmeye devam ettiler. Gümrük memurları İngiltere'den atanıyordu ve birçoğu İngiltere'de kalıp, sömürgelerdeki görevlerini orada parayla tuttukları kişilere yaptırtıyorlardı. Bu kişiler, kendileriyle aynı koşullarda yaşayan sömürgecilere Londra'daki efendilerinden daha fazla sempati duyuyorlardı. Yasa çıktıktan sonraki birkaç yılda, romun büyük çoğunluğu –bazı hesaplara göre, altıda beşinden fazlası– hâlâ kaçak melasla yapılmaktaydı. Aynı zamanda, Boston'da 1738'de 8 olan rom imalatçısı sayısı, 1750'de 63'e çıkmıştı. Rom akmaya devam ediyor ve sömürge yaşamının tüm alanlarında güçlü konumunu sürdürüyordu. Seçim kampanyalarında önemli bir rol oynadı: 1758'de George Washington, Virginia yerel meclisi House of Burgesses seçimlerine girdiğinde, kampanya ekibi 28 galon rom, 50 galon rom punçu, 34 galon şarap, 46 galon bira ve iki galon elma şarabı dağıttı –yalnızca 391 seçmenin bulunduğu bir yerde.

Melas Yasası'nın uygulanmaması, kızgınlık yaratmadığı anlamına gelmez. Yasayı çıkarmak, İngiliz hükümeti hesabına

devasa bir gaftı. Kaçakçılığı sosyal olarak kabul edilebilir duruma getirerek, genel olarak İngiliz hukukuna saygıyı azalttı ve yaşamsal bir emsal oluşturdu: Ondan sonra sömürgeciler, kendi görüşlerine göre haksız vergi koyan başka yasalara da uymama hakkını kendilerinde gördüler. Sonuç olarak, Melas Yasası'nın uygulanmaması, Amerikan bağımsızlığına giden yolda bir ilk adımdı.

İngiliz birlikleri ile Amerikalı sömürgecilerin birlikte savaşıp Fransızları yenilgiye uğrattıkları Fransız ve Yerli Savaşı (Bu çatışma, İngiltere ile Fransa arasında Avrupa'da, Kuzey Amerika'da ve Hindistan'da yürütülen ve ilk gerçek dünya savaşı olan daha kapsamlı bir savaşın Amerika ayağıydı) sona erdikten sonra, 1764'te Şeker Yasası'nın çıkarılmasıyla birlikte ikinci adım atıldı. Zafer, Kuzey Amerika kıtasında İngiliz egemenliğini pekiştirdi, fakat İngiltere'ye de muazzam bir borç bıraktı. Savaşın büyük ölçüde Amerika'daki sömürgecilerin yararına yürütüldüğünü düşünen İngiliz hükümeti, sömürgecilerin de faturanın ödenmesine yardım etmeleri gerektiğine karar verdi. Üstelik, birçok sömürgeci savaş sırasında düşman Fransa'yla ticaret yapmaya devam etmişti. Bu nedenle hükümet, Melas Yasası'nı güçlendirip yürürlüğe koymaya karar verdi. Melas'a uygulanan galon başına altı pens vergi yarıya indirildi; fakat eskisinden farklı olarak, bu miktarın eksiksiz toplanmasını sağlamak için önlemler alındı. Gümrük memurlarının İngiltere'de kalıp, işlerini başkalarına yaptırmalarına artık izin verilmiyordu. Sömürge valilerinden yasaları kararlılıkla uygulayıp kaçakçıları tutuklamaları istendi ve Kraliyet Donanması'na Amerika sularında vergi toplama yetkisi verildi.

Yalnızca ticareti düzenlemekten çok, gelirleri artırmayı amaçlayan yeni yasa, Amerika'da hiç beğenilmedi. New England'ın rom imalatçıları, İngiltere'den ithal ürünleri boykot kampanyasının örgütlenmesine yardım ederek yeni kurallara

muhalefetin başını çektiler. Yalnızca geçimleri etkilenenler değil, birçok Amerikalı da yasayı, temsil edilmedikleri uzak bir parlamentoya vergi ödeme zorunluluğunu adaletsizlik olarak görüyordu. "Temsil edilmeden vergiye hayır" çığlığı, popüler bir slogan oldu. "Özgürlüğün Oğulları" olarak bilinen bağımsızlık taraftarları, kamuoyunu İngiltere'den kopuştan yana harekete geçirmeye başladılar. Kampanyacılar genellikle tavernalarda ve rom imalathanelerinde buluşuyorlardı. Devrimci liderlerden John Adams, günlüğünde 1766'da Özgürlüğün Oğullarının "Chase and Speakman imalathanesinin muhasebe odası"ndaki bir toplantısına katıldığını, orada katılımcıların rom, punç ve pipo içtiklerini, peynir ve bisküvi yediklerini belirtir.

Şeker Yasasını, 1765'in Damga Vergisi Yasası, 1767'nin Townshend Vergi Yasaları ve 1773'ün Çay Yasasını da kapsayan bir dizi sevimsiz yasa izledi. Sonuç, yeni vergi kurallarını protesto amacıyla üç gemi dolusu çayın Boston Limanı'na boşaltıldığı 1773 Boston Çay Partisi oldu. Fakat çay, devrimin başlangıcıyla bütünleştirilen içki olmasına karşın, 1775'teki Devrimci Savaşın patlak vermesine götüren onyıllarda rom da bir o kadar önemli bir rol oynadı. Düşmanlıklar patlamadan hemen önce, Paul Revere, İngiliz birliklerin yaklaştığını John Hancock ile Samuel Adams'a bildirmek için Boston'dan Lexington'a at sürdüğünde, Medford'da yerel milisin komutanı Isaak Hall'e ait bir tavernada durup rom todi (kızgın ocak demiriyle ısıtılan rom, şeker ve su karışımı) içti.

Çarpışmalar başladıktan sonra, rom altı yıllık savaş süresince Amerikalı askerlerin tercih ettiği içki oldu. 1780'de kuzey eyaletlerinden erzak tedariki konusunda George Washington'a yazan General Henry Knox, romun önemini özellikle vurgulamaktaydı. "Sığır ve Domuz eti, ekmek ve un dışında, Rom da unutulmamalıdır" diye yazıyordu. "Bol miktarda temin

edilmesi için hiçbir çabadan kaçılmamalıdır." İngiltere'nin Amerika'daki sömürgelerinden yabancılaşmasını başlatan rom ve melas vergisi, roma ayrı bir devrimci tat katmıştı. 1781'de İngilizlerin teslim olmasından ve Amerika Birleşik Devletleri'nin kurulmasından yıllar sonra, artık ülkenin kurucu babalarından biri olan John Adams bir dostuna şunları yazıyordu: "Melasın Amerikan bağımsızlığında önemli bir unsur olduğunu itiraf etmekten neden utanmamız gerektiğini bilmiyorum. Birçok büyük olay, çok daha küçük nedenlerin sonucu olmuştur."

Öncü içki

Rom sömürge döneminin ve Amerikan devriminin içkisiydi; fakat genç ulusun birçok vatandaşı çok geçmeden roma sırt çevirip, başka bir damıtık içkiye yöneldi. Yerleşimciler doğu sahilinden batıya doğru hareket ettikçe, mayalanmış taneli tahıldan damıtılan viski içmeye yöneldiler. Bunun bir nedeni, yerleşimcilerin çoğunun İskoçya-İrlanda kökenli ve tahıl damıtma deneyimine sahip olmasıydı. Romun hammaddesi melas arzı da savaş sırasında kesilmişti. Arpa, buğday, çavdar ve mısır gibi tahılların kıyıya yakın yetiştirilmesi zor olduğu halde –ilk sömürgecilerin bira yapmada zorluk çekmelerinin nedeni buydu– iç karada yetiştirilmesi daha kolaydı. Rom bir deniz ürünüydü, kıyı kasabalarda deniz yoluyla ithal edilen melastan yapılıyordu. Melası iç kesimlere taşımak pahalıydı. Viski hemen hemen her yerde yapılabilirdi; ayrıca vergilendirilebilen ya da engellenebilen ithal malzemeye bağlı değildi.

1791'de yalnızca batı Pennsylvania'da 5 binden fazla imbik vardı –her altı kişiye bir imbik. Viski, daha önce romun yerine getirdiği görevleri üstlendi. Az yer kaplayan bir servet biçimiydi: Bir yük atı yaklaşık 140 litre tahıl taşıyabilirdi, fakat tahıl

damıtılıp viskiye dönüştürülünce 850 litre taşıyabilirdi. Viski kırsal bir para olarak kullanılıyor, tuz, şeker, demir, barut ve mermi gibi mallarla takas ediliyordu. Çiftlik işçilerine veriliyor, doğum ve ölüm törenlerinde kullanılıyor, hukuksal belgeler imzalandığında tüketiliyor, mahkemelerde jüri üyelerine ve politikacılar tarafından seçmenlere veriliyordu. Din adamlarına bile viskiyle ödeme yapılırdı.

Bu yüzden, Amerika Birleşik Devletleri Hazine Bakanı Alexander Hamilton, Devrimci Savaş sırasında alınan ulusal borçları ödemek için para bulmanın yollarını aramaya başlayınca, damıtık içkilere federal bir tüketim vergisi koymak uygun bir seçenek gibi göründü. Tüketim vergisi para getirmenin yanı sıra insanları çok fazla içmekten de alıkoyabilirdi. Hamilton, böyle bir verginin "tarıma, ekonomiye, ahlaka ve toplumun sağlığına yararlı" olacağına inanıyordu. Mart 1791'de bir yasa çıkarıldı: 1 Temmuz'dan itibaren damıtık içki imalatçıları ya yıllık bir zorunlu vergi ya da sertlik derecesine bağlı olarak galon başına en az yedi sentlik bir tüketim vergisi ödeyeceklerdi. Hemen, özellikle batı sınırında, kıyamet koptu. Alkol vergisi satış noktasında değil imbikteyken uygulandığı için, iç kesimlerdeki yerleşimcilere özellikle adaletsiz görünüyordu. Özel tüketim ya da takas için üretilen viski de vergiye tabiydi. Dahası, birçok yerleşimci, vergi tahsildarlarından ve hükümet müdahalelerinden kaçmak için Amerika'ya gelmişti. Yeni federal hükümetin, yakın zamanda def edilen İngiliz hükümetinden daha iyi olmadığından yakınıyorlardı.

Viski vergisiyle ilgili anlaşmazlık, eyaletler ile federal hükümet arasındaki daha derin bir güç dengesini de yansıtmaktaydı. Genel olarak, federal yasaların eyalet yasalarının üzerinde olması gerektiği düşüncesinden, doğu eyaletlerinde oturanlar güney ve batı eyaletlerinde oturanlardan daha fazla memnundu. Yeni yasa –başka şeylerin yanı sıra, yasayı ihlal

edenlerin yerel mahkemeler yerine Philadelphia'daki federal mahkemede yargılanmalarını öngören– doğunun federalist çıkarlarını kolluyor gibi görünüyordu. Georgia'lı James Jackson, Temsilciler Meclisinde tüketim vergisinin "halk kitlesini sahip oldukları neredeyse tek lüksten, damıtık içkilerden yoksun" bırakacağını ilan etti. Jackson soruyordu: Buna karşı çıkılmazsa, peşinden ne gelecek? "Zaman gelecek," diyordu, "vergisiz bir gömlek bile yıkanamayacak."

Yeni yasa yürürlüğe girince, birçok çiftçi istenen vergiyi ödemek istemedi. Vergi tahsildarlarına saldırıldı, belgeleri çalınıp yırtıldı, atlarının eyerleri alınıp parçalandı. En güçlü muhalefet, ayrılıkçı batı Pennsylvania'nın Fayette, Allegheny, Westmoreland ve Washington vilayetlerindeydi. Vergiye karşı çıkan çiftçi grupları örgütlü direnişi koordine etmeye başladılar. Vergiyi ödeyen imbikçiler, imbiklerini kurşunlarla delinmiş buldular. Ağaçlara, itaatsizliği savunan ilanlar asıldı. Kongre 1792 ve 1794'te yasayı değiştirip kırsal imalatçıların vergisini düşürdü ve yasayı ihlal edenleri yargılama yetkisini eyalet mahkemelerine verdi. Federal hükümetin otoritesinin tehlikede olmadığını anlayan Hamilton, federal vergi müfettişlerini batı Pennsylvania'da vergi ödemeyi reddeden birkaç çiftçiye bildirimde bulunmaya gönderdi.

Temmuz 1794'te, resmi kararın bu çiftçilerden William Miller'a tebliğ edilmesiyle birlikte şiddet alevlendi. Miller'ın bir arkadaşı vergi müfettişinin grubuna ateş etti, fakat kimse yaralanmadı. Sonraki iki günde iki grup çatıştı; vergiye karşı olan silahlı "viski çocukları" kalabalığı 500 kişiye kadar çıktı ve her iki taraftan da ölenler oldu. Hırslı bir avukat olan David Bradford, viski çocuklarının liderliğini üstlendi ve yerel halkı destek olmaya çağırdı. Pittsburgh'a yakın Braddock's Field'de yaklaşık 6 bin kişi toplandı. Bradford bu kendiliğinden oluşan ordunun Tümgenerali seçildi. Asiler bol içki, askeri eğitim ve

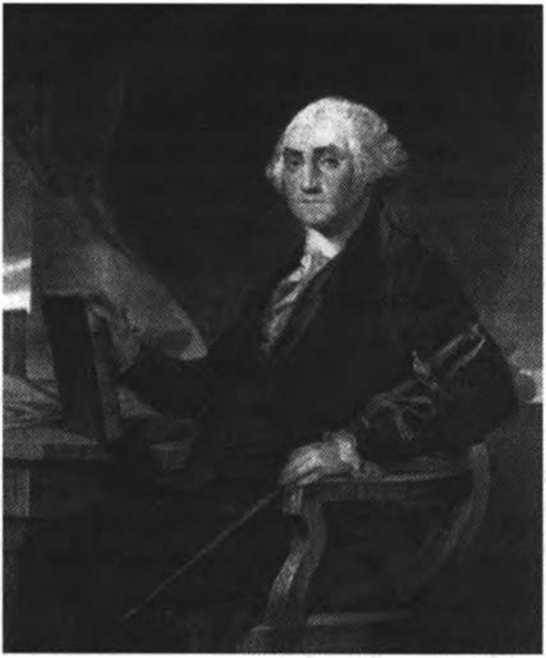
atış talimleri arasında, Amerika Birleşik Devletleri'nden ayrılıp yeni bir bağımsız devlet kurmayı savunan kararlar aldılar.

Hamilton tarafından kararlı hareketin zorunlu olduğuna ikna edilen Başkan George Washington, doğu Pennsylvania, New Jersey, Virginia ve Maryland'den 13 bin milis topladı. Bu birlikler toplarla ve vergisi ödenmiş viskiyle birlikte dağların üzerinden Pittsburgh'a, ayrılıkçılara federal hükümetin üstünlüğünü göstermeye gönderildi. Ne var ki, isyan zaten çözülüyordu. Ordu yaklaşınca, Bradford kaçmış, taraftarları dağılmıştı. Ne tuhaftır ki viski çocuklarını yakalamaya gelen milisler sorunun çözümü konusunda fazlasını yaptılar: Harekâtın sonunda, federal askerler peşin parayla daha fazla viski satın aldılar. Bu da batı Pennsylvania'lı imbikçilere vergilerini ödeme olanağı sağladı. 20 kişilik temsili bir asi grubu Philadelphia'ya getirilip sokaklarda dolaştırıldı. Fakat birkaç ay cezaevinde tutulma dışında ceza görmediler. İkisi ölüme mahkûm edildiyse de başkan tarafından affedildi. Sonunda alkol vergisi başarılı olmadı ve birkaç yıl sonra yürürlükten kaldırıldı. Federal milisin isyanı bastırma maliyeti, yasanın yürürlükte kaldığı on yıl boyunca toplanan tüketim vergisinin yaklaşık üçte birini oluşturan 1.5 milyon dolardı. Fakat hem isyan, hem vergi başarısızlıkla sonuçlandığı halde, bağımsızlıktan beri gerçekleşen ilk vergi protestosu olan Viski İsyanı'nın bastırılması, Amerika Birleşik Devletleri tarihinde belirleyici bir andı ve federal hukukun göz ardı edilemeyeceğini güçlü bir biçimde gösterdi. İsyanın başarısızlığı başka bir içkinin ortaya çıkmasına da yol açtı; zira İskoçyalı-İrlandalı asiler daha batıya, yeni Kentucky eyaletine göç etmişti. Orada çavdarın yanı sıra, mısırdan da viski yapmaya başladılar. Bu yeni viskinin üretimine, ilk kez Bourbon County'de başlandı; bu nedenle içki, burbon olarak anıldı. Yerli bir ürünün, mısırın kullanılması içkiye eşsiz bir tat katıyordu.



1794 Viski İsyanı (Viski vergisi tahsildarlarının ele geçirilişi)

Ömrünün son yıllarında George Washington da bir viski imalathanesi kurdu. Öneri, bir İskoç olan kâhyasından geldi; Washington'un yurtluğu Mount Vernon'da üretilen tahıldan kârlı bir biçimde viski yapılabileceğini öne sürdü. 1797'de iki imbik çalışmaya başladı ve üretim doruğa çıktığı sırada, Washington'ın Aralık 1799'da ölümünden kısa süre önce beş imbik vardı. O yıl 11 bin galon çavdar viskisi üretip yerel pazarda sattı ve 7.500 dolar kâr etti. Fıçılarca viskiyi de aile üyelerine ve dostlarına veren Washington, 29 Ekim 1799'da yeğenine şunları yazıyordu: "İki yüz galon viski bugün emrine hazır olacak ve talep canlı olduğu için (buralarda) ne kadar çabuk olursa o kadar iyi olur."



George Washington

Washington'ın viski imalatçısı olarak faaliyetleri, Amerika'nın başka bir kurucu babasının, Thomas Jefferson'ın tutumuyla keskin bir karşıtlık içindeydi. Jefferson "viski zehiri"ni yerip şu ünlü açıklamayı yaptı: "Şarabın ucuz olduğu hiçbir ülke ayyaş değildir ve aziz şarabın genel içecek olarak ateşli içkilerin ikamesi olduğu hiçbir ülke de ayık değildir." Jefferson Amerika'da şarap üretimi için elinden geleni yaptı ve "viski yasağının tek panzehiri" olarak ithal şaraptan alınan verginin azaltılmasını savundu. Fakat çabası sonuçsuz kaldı. Şarap çok pahalıydı, daha az alkol içeriyordu, bağımsızlık ve kendi kendine yeterlilikle bütünleşen bir içki çağrışımından yoksundu.

Şişeyle sömürgecilik

Sömürge dönemi boyunca alkollü içkiler sıkıntılardan –hem Avrupalı sömürgecilerin yaşadığı sıkıntılardan, hem onların kölelere ve yerli halklara yaşattığı çok daha büyük sıkıntılardan– kaçmanın bir yolu oldu. Amerika'daki Avrupalı sömürgeciler köleleri satın almak, onlara boyun eğdirip kontrol etmek için alkol kullanmanın yanı sıra, yerli Kızılderililerin damıtık içkilere gösterdikleri büyük ilgiyi de bilinçli bir şekilde istismar ettiler.

Bu ilginin kökeni tartışmalı bir konudur, fakat alkolün, diğer sanrı yaratan bitkiler gibi, içenin ancak tamamen kendinden geçince ulaşabildiği doğaüstü güçlere sahip olduğuna dair Kızılderili varsayımından kaynaklanmış gibi görünüyor. On yedinci yüzyılın sonunda New York'taki bir gözlemci, Kızılderili kabile şefleri "sert içki âşığıdırlar, yine de sarhoş olmalarına yetecek kadar içkileri yoksa içmek istemezler" diyor. Bir grupta herkesin sarhoş olmasına yetecek kadar içki olmadığında, alkol daha az sayıda kişiler arasında paylaşılır, diğerleri izleyici olurdu. Bu tam sarhoşlukta ısrar tavrı, bazı yerlilerin, Avrupalıların bazen şarabı roma tercih etmelerini şaşırtıcı bulmalarının nedenini de açıklar. 1697'de bir sömürgeci, "İngilizlerin çoğunun çok daha ucuz olan ve insanı daha çabuk sarhoş eden rom yerine daha pahalı olan şarabı satın almalarına şaşırıyorlar" diyordu.

Kaynağı ne olursa olsun, Kızılderililerle mal ya da toprak alışverişi yaparken onlara bol miktarda alkol vermeye özen gösteren Avrupalılar bu göreneği istismar ettiler. Bunun için İngilizlerin kontrolündeki yerlerde rom, Fransızların bölgelerinde brendi kullanıldı. Kanada'da Fransız kürk tüccarlarının brendiden bu amaçla yararlanmalarını Fransız bir misyoner şöyle eleştiriyordu: "Berbat ve rezil brendi ticaretinin buradaki yerliler arasında yaygınlaştırdığı sonsuz derecede düzensizlik,

acımasızlık, şiddet... ve küfür... Battığımız çaresizlik içinde, onları bir ahlaksızlık ve ayyaşlık âlemi olarak brendi tüccarlarının eline bırakmaktan başka bize yapacak bir şey kalmıyor." Yerel Fransız birlikleri brendi ticaretini engellemek bir yana, hem kendileri için, hem yerlilere satış için brendi arzının sürdürülmesini kendi görevleri sayıyorlardı.

İspanyolların Meksika'ya damıtmayı sokmaları, Azteklerin agave bitkisinin mayalı suyundan yaptıkları hafif alkollü bir içki olan *pulque*'un damıtılmış bir çeşidinin, *mezcal*'in geliştirilmesine yol açtı. (*Pulque* gündelik içkiydi; Aztek savaşçıları, rahipleri ve soyluları, seçkinlerin içkisi çikolata içerdi.) Sonra Aztekler ve diğer yerliler *pulque* yerine *mezcal* içmeye, daha doğrusu bu sert içkiye bağımlı olmaya teşvik edildiler. 1786'da Meksika genel valisi, yerlilerin içkiye düşkünlüğünün onları sömürgeci güce nasıl bağımlı kıldığını örnek göstererek, bunun kuzeydeki Apaçiler üzerinde de denenmesi gerektiği anlamına geldiğini öne sürüyordu. Valinin önerisine göre bu yaklaşım, "onları bize zorunlu bağımlılıklarını çok açık bir biçimde kabul etmek zorunda bırakan yeni bir ihtiyaç" yaratacaktı.

Damıtık içkiler, ateşli silahlarla ve bulaşıcı hastalıklarla birlikte, eski dünya sakinlerinin kendilerini yeni dünyanın hâkimleri olarak kabul ettirmelerine yardım ederek modern dünyanın şekillenmesine yardım ettiler. Alkollü içkiler, milyonlarca insanın köleleştirilmesinde ve yerinden edilmesinde, yeni ülkelerin kurulmasında ve yerli kültürlere boyun eğdirilmesinde rol oynadılar. Bu utanç verici mirasın daha sevecen yansımaları bugün de varlığını sürdürüyor: Vergiden muaf bir şişe içkiyi el çantasına atan uçak yolcuları, uzun bir yolculukta bozulmayan ve az yer kaplayan bir alkol biçimi olduğu için bunu yapıyorlar. Vergiden muaf içki satın alanlar, tüketim vergisinden kaçma arzularıyla, rom ulaklarının ve viski çocuklarının kurulu düzen karşıtı geleneklerini sürdürüyorlar.

Akıl Çağında Kahve

Büyük Ayıltıcı

"Diğer içkilerden farklı olarak arılığı ve kendindeliği artıran, beynin kuvvetli besini, ayık içki, kahve; imgelemin bulutlarını ve kasvetli ağırlığını dağıtan, şeylerin gerçekliğini hakikat ışığıyla aniden aydınlatan kahve."

Jules Michelet, Fransız tarihçi (1798-1874)

Fincanla aydınlanma

Yunanlar yanıldı. Ağır nesneler, hafif nesnelerden daha hızlı düşmez. Dünya, evrenin merkezi değildir ve kalp, kanı ısıtan bir körük değil, bütün vücutta dolaşmasını sağlayan bir pompadır. Fakat ancak on yedinci yüzyılın başında astronomlar ve anatomiciler daha önce görülmeyen dünyaları ortaya çıkarınca, Avrupalı düşünürler Yunan felsefesinin eski kesinliklerine meydan okumaya başladılar. İtalya'da Galileo Galilei ve İngiltere'de Francis Bacon gibi öncüler eski metinlere kör inancı reddedip, doğrudan gözlem ve deneyden yana oldular. Bacon 1620'de yayımlanan kitabı "Yeni Mantık"ta "eskinin üzerine yeni eklenerek ya da aşılanarak bilimsel bilgide önemli bir artış sağlama umudu yoktur" diyordu. "Bilimlerin yeniden kurulmasına ta temelden başlanmalıdır –çok yavaş bir hızda kısır bir döngünün içinde dolanıp durmayı tercih etmek istemiyorsak." Bacon, Yunan filozofların etkisini yermede başı çekti. O ve izleyicileri, insan bilgisi binasını yıkıp, yeni ve

sağlam temeller üzerinde yeniden yapmak istediler. Her şeye meydan okunabilirdi. Özellikle Kuzey Avrupa'da kilisenin otoritesini zayıflatan Restorasyon döneminin din savaşları, yolu temizlemişti. Kısmen uzak denizaşırı sömürgeleri sömürme ve sürdürme meydan okumalarıyla harekete geçirilen; Bilimsel Devrim olarak bilinen entelektüel faaliyet patlamasma yol açan yeni rasyonalizm İngiltere ve Hollanda'da boy verdi.

Bu rasyonel soruşturma ruhu sonraki iki yüzyılda batı düşüncesinin ana akımına yayıldı ve bilim insanlarının benimsediği ampirik, kuşkucu yaklaşım felsefeye, siyasete, dine ve ticarete de uygulanınca Aydınlanma denilen hareket başladı. Bu Akıl Çağında batılı düşünürler eskilerin bilgeliğinin ötesine geçip yeni düşüncelere açıldılar, Keşifler Çağı'nın coğrafi genişlemesine entelektüel bir karşılık vererek bilginin sınırlarını eski dünya sınırlarının ötesine ittiler. İster felsefi, ister siyasal, ister dinsel olsun otoriteye dogmatik saygı kayboldu, eleştiri, hoşgörü ve düşünce özgürlüğü geldi.

Bu yeni rasyonalizmin bütün Avrupa'ya yayılması, düşünce keskinliğini ve açıklığını teşvik eden, onu zamana kusursuzca uygun hale getiren yeni bir içkinin, kahvenin yaygınlaşmasına yansıdı. Kahve, açık havada fiziksel çalışmadan çok, masa başında oturarak zihinsel iş yapan –bugün bunlara "enformasyon işçileri" diyoruz– ve kahvenin zihinsel yeteneklerini keskinleştirdiğini fark eden bilim insanlarının, entelektüellerin, tüccarların ve kâtiplerin tercihli içkisi oldu: İş gününü düzenlemelerine yardım ediyor, uyanık tutup sabahtan akşama kadar çalışmalarını sağlıyordu. Kibar sohbeti ve tartışmayı teşvik eden ve bir eğitim, tartışma ve kendini geliştirme forumu olan sakin, ayık ve saygın kuruluşlarda ikram ediliyordu.

On yedinci yüzyılda kahvenin Avrupa'ya girişinin etkisi özellikle belirgindi; çünkü o zamanın en yaygın içkisi, kahvaltıda bile, hafif "küçük bira" ve şaraptı. Bira ve şarap, özellikle

pis ve kalabalık kentlerde kirlenmesi daha kolay olan sudan daha güvenli içeceklerdi. (Damıtık içkiler, şarap ve bira gibi günlük kullanım için değildi; sarhoş olmak için içilirdi.) Bira gibi kahve de kaynamış suyla yapılıyordu ve bu nedenle alkollü içkilere yeni ve güvenli bir alternatif sağlıyordu. Alkol yerine kahve içenler güne uyanık ve zinde başlıyor, işlerinin niteliği ve niceliği artıyordu. Kahve, alkolün antitezi, sarhoş edici değil ayıltıcı, duyuları donuklaştıran ve gerçekliği bulanıklaştıran değil algılamayı yükselten içki olarak görülmeye başlandı. 1674'te Londra'da yayınlanan anonim bir şiir, şarabı, "bizzat Aklımızı ve Ruhlarımızı" boğan "Hain Üzümün tatlı Zehiri" olarak yeriyordu. Bira "Beyinlerimizi kuşatan" "Bulanık Ale" olarak mahkûm ediliyordu. Oysa, kahve

... Ağırbaşlı ve Yararlı Likör
Mideye iyi gelir, Kafayı çalıştırır
Rahatlatır Belleği, Hüznü dağıtır,
Ve Çıldırtmadan okşar Ruhları.

Batı Avrupa, yüzyıllardır süren bir alkol sisinden çıkmaya başladı. 1660'ta İngiliz bir gözlemci şunları yazıyordu: "Bu kahve içeceği Uluslar arasında büyük bir uyanıklığa neden olmuştur. Daha önce Çıraklar ve kâtipler sabahleyin başkalarıyla birlikte Ale, Bira ya da Şarap içip Beyinde yaratılan sersemlik nedeniyle iş göremez duruma geldiği halde, şimdi ise bu uyanık ve uygar içkiyle yakın arkadaşlar iyi vakit geçiriyorlar." Kahve, gerçek anlamında da alkolün panzehiri olarak görülürdü. Fransız yazar Sylvestre Dufour 1671'de "Kahve insanı anında ayıltır" diyordu. Kahvenin sarhoşluğu giderdiği fikri, doğruluk payı fazla olamasa da, bugün de yaygındır; kahve, alkol içen birinin kendisini daha uyanık hissetmesini sağlar, fakat aslında alkolün kandan atılma hızını düşürür.

Kahvenin çekiciliğini artırıcı bir özelliği de, yeni bir içecek olmasıydı. Yunanların ve Romalıların bilmediği bir içkiydi; onların bilmediği bir içkiyi içiyor olmak, on yedinci yüzyıl düşünürlerinin eski dünyanın sınırlarının ötesine geçebildiklerini vurgulamalarının başka bir yoluydu. Kahve büyük ayıltıcıydı, açık fikirliliğin içkisiydi, modernliğin ve ilerlemenin simgesiydi –kısaca, Akıl Çağı için ideal içecekti.

İslam'ın şarabı

Kahvenin uyarıcı etkisi, ilk kez ortaya çıktığı Arap dünyasında epey zamandan beri bilinmekteydi. Keşfedilmesiyle ilgili birkaç romantik öykü vardır. Bir öyküye göre, Etiyopyalı bir keçi çobanı, belirli bir ağaçtaki kahverengi-mor taneleri yiyen sürünün özellikle canlandığını fark etti. Sonra kendisi bu yemişleri yemeyi denediğinde, yemişin uyarıcı gücünü fark etti ve keşfini bulunduğu yerdeki imama iletti. İmam da taneleri hazırlamanın yeni bir yolunu geliştirdi; taneleri önce kurutup sonra suda kaynatarak, gece ibadetlerinde uyanık kalmak için kullandığı sıcak bir içki üretti. Başka bir öyküye göre ise; Ömer adlı bir adam, Yemen'de, Arabistan yarımadasının güneybatı köşesinde yer alan Moha kentinin dışındaki çölde açlıktan ölüme mahkûm edildi. Çöldeyken gördüğü bir rüya onu bir kahve ağacına götürdü, o da ağaçtaki tanelerden biraz yedi. Bu ona Moha'ya geri dönme gücü verdi; aç kalmasına karşın ölmeden Moha'ya dönmesi, Allah'ın kahve bilgisini insanoğluna iletmek için onu bağışladığının işareti kabul edildi. Ondan sonra kahve Moha'da popüler içki oldu.

Biranın keşfiyle ilgili efsanelerde olduğu gibi, bu masallar da bir parça doğruluk içerebilir; zira kahve içme âdeti ilk kez on beşinci yüzyılın ortasında Yemen'de popüler olmuş

görünüyor. O tarihten önce dinçleştirici etkisinden ötürü kahve taneleri çiğnenmiş olabilir; fakat kahve tanelerinden bir içki yapma pratiği Yemen'e ait bir yeniliktir ve 1470 civarında ölen Sufi âlim Muhammed el-Dhabhani'ye atfedilir. O sırada, Sufiler tarafından benimsenen kahve, gece zikirlerinde uykuyu savuşturmak için kullanılırdı.

Kahve Arap dünyasına yayılınca –1510'da Mekke'ye ve Kahire'ye ulaşmıştı– fiziksel etkilerinin doğası tartışma konusu oldu. Kahve ilk dinsel çağrışımlarını atıp, sokakta, pazar yerinde ve ardından kahvehanelerde satılan sosyal bir içki oldu. Birçok Müslüman tarafından alkolün yasal bir alternatifi olarak kucaklandı. Alkol satan yasadışı tavernalardan farklı olarak kahvehaneler, saygın kişilere rastlanabilen yerlerdi. Fakat kahvenin yasal statüsü muğlaktı. Bazı Müslüman âlimler kahvenin sarhoş edici ve dolayısıyla Hazreti Muhammed'in yasakladığı şarap ve diğer alkollü içeceklerle aynı dinsel yasağa tabi olduğunu savundular.

Dinsel liderler Haziran 1511'de Mekke'de bu hükmü yürürlüğe koymak istediler; –kahve tüketimini yasaklamaya yönelik bilinen en eski girişim. Ahlakı korumakla görevli yerel vali Kha'ir Beg, kahveyi kelimenin tam anlamıyla yargıladı. Uzmanlardan oluşan bir kurul topladı ve sanığı –büyük bir tas kahveyi– önlerine koydu. Sarhoş edici etkileri tartışıldıktan sonra, kurul Kha'ir Beg'le görüş birliğine vararak kahvenin satışının ve tüketiminin yasaklanmasına karar verdi. Karar bütün Mekke'ye duyuruldu, kahveler toplanıp sokaklarda yakıldı, kahve satıcıları ve bazı müşterileri ceza olarak dövüldü. Ne var ki, birkaç ay sonra Kahire'deki daha yüksek otoriteler Kha'ir Beg'in kararını yürürlükten kaldırdı ve kahve tekrar gizlisiz saklısız tüketilir oldu. Otoritesi zayıflayan Kha'ir Beg de ertesi yıl görevden alındı. Peki kahve gerçekten sarhoş edici miydi? Müslüman âlimler peygamberin sarhoş edici içkileri

toptan mı yasakladığı, yoksa yalnızca sarhoş olmak için içmeyi mi yasakladığı konusunu zaten epeyce tartışmışlardı. Herkesin görüş birliğine vardığı konu, sarhoşluğun yasal bir tanımına duyulan ihtiyaçtı ve bu konuda birkaç tanım geliştirildi. Bu tanımlara göre, sarhoş kişi "dalgınlaşır ve kafası karışır", "sükûnetten ve mülayimlikten uzaklaşır, aptallaşıp cahilleşir" ya da "kesinlikle hiçbir şey anlamaz, kadını erkekten ya da yeri gökten ayırt edemez." Alkollü içkilerle ilgili tartışmaların bir parçası olarak geliştirilen bu tanımlar kahveye de uygulandı.

Fakat kahve çok miktarda içildiğinde bile, içende bu tür etkiler yaratmıyordu. Aslında tam tersini yapıyordu. Kahveyi savunan biri, "İnsan ağzında bismillah ile kahve içer ve uyanık kalır, halbuki sarhoş edici içkilerde çılgınca keyif arayan kişi Allah'ı saymaz, sarhoş olur," diyordu. Kahveye karşı çıkanlar ise, içenin fiziksel ya da zihinsel durumunda herhangi bir değişiklik olmasının kahvenin yasaklanması için yeterli bir gerekçe oluşturduğunu savunmaya çalıştılar. Kahveyi savunanlar ise baharatlı yiyeceklerin, soğan ve sarmısağın da gözleri yaşartmak gibi fiziksel etkiler yarattığını, fakat tüketimlerinin yasal olduğunu belirterek bu savı da başarıyla çürüttüler.

Kha'ir Beg'in Kahire'deki üstleri kahvenin satışı ve tüketimi üzerindeki yasağını kabul etmediler, fakat kahve içilen yerleri ve toplantıları onaylamamasını da uygun buldular. Aslında yetkilileri endişelendiren şey kahvenin içenler üzerindeki etkileri değil, hangi koşullarda içildiğiydi; zira kahvehaneler dedikodu, söylenti, siyasal tartışma ve hiciv mekânlarıydı. Ahlaksal açıdan kuşkulu görülen tavlanın ve satrancın da popüler mekânıydılar. Teknik olarak, İslam hukukuna göre masa oyunları ortaya bahis konulursa yasaktı. Fakat bedavaya oynanmaları gerçeği, kahvehane muhaliflerinin bu tür yerleri en iyi durumda laçkalık mekânları, en kötü durumda desise ve fesat yuvaları olarak algılamalarını değiştirmedi.

Genellikle kısa ömürlü de olsa, kahvehaneleri kapatmaya yönelik başka girişimler de oldu; örneğin 1524'te Mekke'de ve 1539'da Kahire'de. Fakat bu çabalara ve kahve içenlerin dedikoducu ya da tembel diye yerilmesine karşın, aslında hiçbir yasa ihlal edilmiyordu; bu nedenle kahveyi yasaklama girişimleri eninde sonunda başarısızlıkla sonuçlandı. On yedinci yüzyılın başında Avrupalı gezginler kahvehanelerin Arap dünyasındaki popülerliğini, toplanma mekânları ve haber kaynakları olarak rollerini yorumluyorlardı. İngiliz gezgin William Biddulph 1609'da şunları yazıyordu: "Onların Kahvehaneleri, İngiltere'deki Birahanelerden daha yaygındır... Bir haber varsa, orada konuşulur." 1610'da Mısır ve Filistin'i ziyaret eden bir başka İngiliz gezginin, George Sandys'in gözlemi şöyleydi: "Tavernalardan mahrumdurlar, ama onlara benzeyen kahvehaneleri var. Günün büyük bir bölümünde oturup çene çalıyorlar; Çin işi kupalarda kahve denilen bir içkiyi yudumluyorlar, dayanabildikleri kadar sıcak içiyorlar; kurum gibi siyah bir içki, fakat tadı onun gibi değil."

Avrupa'da kahvenin benimsenmesine olası bir itiraz –İslam'la ilişkisi– o sıralarda ortadan kalktı. Papa VIII. Clemens'e 1605'te ölmeden kısa süre önce, Katolik kilisesinin kahveyle ilgili tutumu soruldu. O sırada kahve, önde gelen bir tıbbi araştırmalar merkezi olan Padua Üniversitesi'ndekiler de dahil, botanikçiler ve tıp adamları dışında çok az kişinin bildiği bir yenilikti. Kahvenin dinsel muhalifleri kahvenin kötü olduğunu öne sürdüler. Onlara göre, Müslümanlar Hıristiyanların kutsal içkisi şarabı içemedikleri için, şeytan onları kahveyle cezalandırmıştı. Fakat son söz papanındı. Venedikli bir tüccar incelenmek üzere biraz numune tedarik etti ve Clemens kararını vermeden önce bu yeni içkiyi tatmaya karar verdi. Anlatılanlara göre, tadından ve kokusundan o kadar büyülendi ki, Hıristiyanlar tarafından tüketilmesine onay verdi.

Bu egzotik yenilik yarım yüzyıl içinde Batı Avrupa'nın birçok yerinde hızla yaygınlaştı. 1650'lerde İngiltere'de, 1660'larda Amsterdam ve Lahey'de kahvehaneler açıldı. Kahve batıya doğru hareket ettikçe, tavernaya karşılık daha saygın, daha entelektüel ve her şeyden önce alkolsüz bir alternatif olarak kahvehane fikri de kahveyle birlikte yayıldı.

Kahvenin zaferi

Kahve, 1650'lerin ve 1660'ların Londra'sı için biçilmiş kaftan olmuş olabilir. İlk kahvehaneler iç savaşın sonunda Kral I. Charles'ın tahttan indirilip idam edilmesinden sonra iktidara gelen püriten Oliver Cromwell'in yönetimi sırasında açıldı. İngiltere'nin kahvehaneleri Püriten dönemde, tavernaların daha saygın ve ılımlı alternatifi olarak açılmaya başlandılar. Alkolün ikram edildiği tavernaların loş havası ve pisliğiyle keskin bir karşıtlık içindeydiler: İyi aydınlatılıyor ve kitap raflarıyla, aynalarla, yaldız çerçeveli resimlerle ve iyi mobilyalarla süsleniyorlardı. Cromwell'in 1658'de ölümünden sonra, kamuoyu yön değiştirip monarşinin geri gelmesinden yana oldu ve İngiltere'nin cumhuriyetçilikle kısa flörtü de sona erdi. Bu sırada, 1660'ta II. Charles'ın tahta çıkışının yolu açılırken, kahvehaneler siyasal tartışma ve entrika merkezleri haline geldi. Aynı zamanda Londra gelişmekte olan ticari bir imparatorluğun poyrası olarak beliriyordu. Kahvehanelerin, işadamları tarafından buluşup iş halletmek için güvenilir ve saygın kamusal mekânlar olarak benimsenmesi, popülerliklerinin Restorasyondan sonra da devam etmesini sağladı. Londra kahvehanelerinin Püritenlere, komploculara ve kapitalistlere çekici gelmesi, kentin ruh haline çok uygundu.

Kentin ilk kahvehanesi, bir Ortadoğu gezisi sırasında

kahvenin tadına varan Daniel Edward adlı İngiliz bir tüccarın Amerikalı hizmetçisi Pasqua Rosee tarafından 1652'de açıldı. Edwards, Rosee'nin günde birkaç kez kendisine pişirdiği kahveyi Londra'daki dostlarıyla da tanıştırdı. Yeni içki o kadar sevildi ki, Edwards, Rosee'ye iş kurup onu kahve satıcısı yapmaya karar verdi. Rosee'nin işletmesinin açılışını duyuran "Kahve İçkisinin Meziyeti" başlıklı el ilanı, kahvenin ne kadar yeni olduğunu gösterir. Okuyucunun kahveyi hiç bilmediğini varsayan el ilanı içkinin Arabistan'daki kökenini, hazırlama yöntemini, içilmesiyle bağlantılı âdetleri açıklar. Anlatılanların çoğu kahvenin sözde tıbbi nitelikleriyle ilgiliydi. Göz ağrısına, baş ağrısına, öksürüğe, ödeme, guta ve iskorbüte karşı etkili olduğu, "Gebe Kadınların Düşük Yapması"nı önlediği söyleniyordu. Fakat Rosee'nin müşterilerini çeken şey, herhalde daha çok kahvenin ticari yararlarıyla ilgili açıklamaydı: "Uyuşukluğu önler, insanı işe hazır duruma getirir; dikkatli olmak niyetinde değilseniz, Öğle yemeğinden sonra İçmezsiniz, zira 3 ila 4 saat uykuyu önler."

Rosee öyle başarılı oldu ki, yerel tavernacılar Belediye Başkanı'na çıkıp Rosee'nin özgür bir kent yurttaşı olmadığı için kendileriyle rekabet edecek bir işletme açma hakkı bulunmadığını ilettiler. Rosee sonunda ülkeden ayrılmak zorunda kaldı, fakat kahvehane düşüncesi tutmuştu ve 1650'lerde başka örnekler boy verdi. 1663'te Londra'daki kahvehanelerin sayısı 83'e ulaşmıştı. Bunların birçoğu 1666'daki büyük Londra yangınında yıkıldı, fakat yerlerine daha fazlası yapıldı ve yüzyılın sonuna gelindiğinde Londra'nın yüzlerce kahvehanesi vardı – bir yetkili toplam sayıyı 3000 olarak veriyor, fakat bu rakam, o sırada nüfusu 600 bin olan bir kent için fazla gibi görünüyor. (Kahvehaneler bazen sıcak çikolata ve çay gibi başka içecekler de ikram ediyorlardı, fakat egemen içki kahveydi.)

Ne var ki, herkes onaylamıyordu. Kahveye itiraz etmek için

ticari nedenleri bulunan tavernacıların ve şarap tüccarlarının yanı sıra, yeni içkinin zehirli olduğuna inanan tıp adamları ve kahvehanelerin boşa zaman geçirmeyi ve daha önemli faaliyetler yerine önemsiz tartışmaları teşvik etmesinden endişelenen yorumcular da kahve muhalifleri arasındaydı. Bazıları da kahvenin "kurum şurubu" ya da "eski ayakkabı esansı" diye yerilen tadına itiraz ediyordu. (Kahve, tıpkı bira gibi galon başına vergilendirildiği için, sunumdan çok önce yapılması gerekiyordu. Daha sonra bir fıçıdan alınan bu soğuk kahve, ikram edilmeden önce yeniden kaynatılıyordu. Bu işlem tat için yapılmış olamaz.)

Sonuç, tartışmanın her iki tarafında çıkarılan "Bir Kahve Çekişmesi" (1662), "Kahveye Karşı Bir Afiş" (1672), "Kahveden Yana Savunma" (1674) ve "Aklanan Kahvehaneler" gibi başlıklar taşıyan çok sayıda broşür ve afiş oldu. Londra'nın kahvehanelerine dikkate değer bir saldırı da, "kurutucu ve güçten düşürücü Likörün aşırı kullanılmasından ötürü karşılaştıkları büyük sıkıntıları kamuoyunun dikkatine sunan kadınların kahveye karşı dilekçesi"ni yayımlayan bir grup kadından geldi. Kadınlar, kocalarının çok fazla kahve içip, "bu sevimsiz tanelerin geldiği söylenen çöller kadar verimsiz"leşmelerinden yakınıyorlardı. Üstelik erkekler tüm zamanlarını, kadınlara yasaklanan kahvehanelerde geçirdikleri için, "tüm ırk yok olma tehlikesiyle karşı karşıya"ydı.

Kahvenin meziyetleri konusunda giderek köpüren tartışma İngiliz yetkililerin harekete geçmesine neden oldu. Kral II. Charles bir süredir kahvehanelere karşı harekete geçmek için bir bahane arıyordu. Arap dünyasındaki benzerleri gibi o da kahvehanelerdeki konuşma özgürlüğünden ve oraların komplo kurmaya uygun yerler olmasından rahatsızdı. Charles bunun özellikle farkındaydı; çünkü kendisinin de tahta çıkışında kahvehane dolapları küçük bir rol oynamıştı. Kralın

danışmanlarından biri, William Coventry, Cromwell yönetimi sırasında Charles'ı destekleyenlerin çoğunlukla kahvehanelerde buluştuklarına işaret ediyor ve "Kralın dostları konuşma özgürlüğünü başka yerde cüret ettiklerinden daha fazla buralarda kullandılar" diyordu. Kahvehanelerde gerçekleşen toplantılar olmasaydı kral tacını geri alamayabilirdi. Yine de 29 Aralık 1675'te kral "Kahvehanelerin kapatılması için bildiri" çıkardı; çünkü bu tür kuruluşlar "çok kötü ve tehlikeli sonuçlar doğurmuştur... bunun için bu tür yerlerde... türlü türlü Sahte, Kötü niyetli ve Rezil haberler tasarlanıp, Majestelerinin Hükümetini Yıpratmak ve Ülkenin Huzurunu ve Rahatını bozmak için dışarıya yayılır; Majesteleri adı geçen Kahvehanelerin (gelecek için) Kapatılmalarını ve Engellenmelerini gerekli ve zorunlu görmüştür."

Bunun üzerine kıyamet koptu; zira kahvehaneler o sırada Londra'daki sosyal, ticari ve siyasal yaşamın merkezi olmuşlardı. Bildirinin büyük ölçüde dikkate alınmayacağı ve bunun hükümetin otoritesini zayıflatacağı anlaşılınca, 500 sterlin ödemeleri ve bağlılık yemini etmeye razı olmaları durumunda kahve satıcılarının işlerine altı ay daha devam etmelerine izin verildiğini duyuran ikinci bir bildiri çıkarıldı. Fakat çok geçmeden, kahvehanelere ajan ve dalavereci sokulmaması konusunda muğlak taleplerle, bu ücret ve zaman sınırlaması da kaldırıldı. Kral bile kahvenin yürüyüşünü durduramadı.

1671'de Fransa'nın ilk kahvehanesinin açıldığı Marsilya'da da doktorlar, geçim araçlarını kaybetmekten korkan şarap tüccarlarının isteği üzerine sağlık gerekçesiyle kahveye saldırdılar. Onlara göre kahve "kötü ve değersiz bir yabancı yenilik... kanı yakıp bitiren, el ve ayakların titremesine, iktidarsızlığa ve zayıflığa neden olan... keçiler ve develer tarafından keşfedilen bir ağacın meyvesi"ydi ve "Marsilya sakinlerinin büyük çoğunluğuna zararlı" olacaktı. Fakat bu saldırı da kahvenin

yaygınlaşmasını yavaşlatmadı: Aristokrasinin moda bir içkisi olarak zaten benimsenmişti ve yüzyılın sonuna gelindiğinde Paris'te de kahvehaneler boy vermişti artık. Kahve Almanya'da da popülerleşince, besteci Johann Sebastian Bach, tıbbi gerekçelerle kahveye karşı çıkanları hicveden bir "Kahve Kantatı" yazdı. Kahve Hollanda'da da sevildi. Hollandalı bir yazar on sekizinci yüzyılın başında şu gözlemde bulunuyordu: "Kullanımı ülkemizde o kadar yaygınlaşmıştır ki, genç kızlar ve terziler sabahleyin kahvelerini içmeden iğneye iplik geçirmezler." Arap içkisi Avrupa'yı fethetmişti.

Kahve imparatorlukları

On yedinci yüzyılın sonuna kadar, dünyanın tek kahve tedarikçisi Arabistan'dı. Parisli bir yazarın 1696'da yazdığı gibi, "Kahve Mekke civarında toplanır. Oradan Cidde Limanı'na taşınır. Sonra gemilerle Süveyş'e götürülüp, develerle İskenderiye'ye taşınır. Burada, Mısır depolarında, Fransız ve Venedikli tüccarlar kendi ülkeleri için istedikleri kahve çekirdeklerini satın alırlar." Hollandalılar kahveyi bazen doğrudan Moha'dan gemilere yüklerdi. Fakat kahvenin popülerliği arttıkça, Avrupa ülkeleri bu yabancı ürüne bağımlılıklarından endişe etmeye başladılar ve kendi arz kaynaklarını oluşturmaya koyuldular. Araplar, tekellerini korumak için ellerinden gelen her şeyi yaptı. Kahve taneleri tohum olarak kullanılmasın diye gemilere yüklenmeden önce kavruluyor, yabancılar kahve üretim bölgelerinden uzak tutuluyordu.

On yedinci yüzyılda Doğu Hint Adaları'nda egemen Avrupa ülkesi olarak Portekiz'in yerini alan, baharat ticaretinin kontrolünü ele geçiren ve kısa sürede dünyanın önde gelen ticari gücü olan Hollanda, Arap tekelini kıran ilk ülke oldu.

Hollandalı denizciler Arap kahve ağaçlarından gizlice dal kesip Amsterdam'a götürdüler ve orada seralarda başarıyla yetiştirdiler. 1690'larda Hollanda Doğu Hindistan Kumpanyası, Java adasındaki Batavia'da kahve plantasyonları kurdu. Birkaç yıl içinde, doğrudan Rotterdam'a nakledilen Java kahvesi Hollandalılara kahve pazarının denetimini kazandırdı. Arap kahvesi, uzmanlara göre lezzeti üstün olmasına karşın, fiyat rekabetine dayanamadı.

Sonra Fransızlar sahneye çıktı. Hollandalılar şeker kamışının yetiştiği iklime benzer bir iklimde kahvenin de yetiştiğini göstermişti; yani Doğu Hint Adaları'nda yetiştiği gibi, Batı Hint Adaları'nda da yetişebilirdi. Fransız adası Martinique'te görevli bir deniz subayı olan Gabriel Mathieu de Clieu adlı bir Fransız, kahveyi Fransız Batı Hint Adaları'na tanıtma işini üstlendi. 1723'te Paris'e bir ziyaret sırasında, kahve ağacından



Gabriel Mathieu de Clieu, kendi su istihkakını kahve bitkisiyle paylaşıyor

bir dal koparıp Martinique'e götürmek için tamamen gayriresmi bir plan yaptı. Paris'teki tek kahve ağacı, Hollandalıların 1714'te XIV. Louis'ye hediye ettikleri ve Jardin des Plantes'te bir serada çok iyi korunan bir numuneydi; Louis kahveyle fazla ilgilenmemiş gibi görünüyor. De Clieu bu kraliyet ağacından bir dalı tek başına koparamazdı; bu yüzden bağlantılarını kullandı. Genç bir aristokrat hanımefendiyi, tıbbı ilaç hazırlarken istediği bitkiden istediğini koparma yetkisi bulunan kraliyet doktorundan bir dal istemeye razı etti. Bu dal parçası de Clieu'ye iletildi; o da cam bir kutunun içine özenle diktiği dalı Batı Hint Adaları'na götürdü.

De Clieu'nün abartılı anlatımına inanmak gerekirse, bitki Atlantik yolculuğu sırasında sayısız tehlikeyle karşılaştı. De Clieu yıllar sonra bu tehlikeli yolculuğunun ayrıntılı anlatımına başlarken, "uzun bir yolculuk sırasında bu narin bitkiye göstermek zorunda olduğum sonsuz özeni ve onu korurken çektiğim güçlükleri ayrıntısıyla anlatmamın hiçbir yararı yok" diye yazıyordu. Yazdıklarına bakılırsa, önce bitkiyi, Hollanda aksanıyla Fransızca konuşan esrarengiz bir yolcunun dikkatinden kaçırmak zorunda kalmış. De Clieu her gün bitkiyi güverteye çıkarıp güneşe tutmuş ve bir gün bitkisinin yanı başında uyukladıktan sonra uyandığında, Hollandalının bitkinin bir filizini kopardığını anlamış. Ne var ki, Hollandalı Madeira'da inmiş. Daha sonra gemi bir korsan teknesiyle çarpışmış ve zor kurtulmuş. Kahve bitkisinin cam kutusu bu çatışmada hasar görmüş, bunun üzerine de Clieu gemi marangozundan kutuyu tamir etmesini istemek zorunda kalmış. Sonra bir fırtına kopmuş, kutu yine hasar görmüş ve bitki deniz suyuna batmış. Sonunda gemi rüzgârsız kaldığı için yol alamadan yerinde durmuş ve içme suyu karneye bağlanmış. "Su o kadar kıttı ki, bir aydan fazla bir süre boyunca su istihkakımı umutlarımı bağladığım kahve bitkimle paylaşmak zorunda kaldım."

Sonunda de Clieu ve değerli yükü Martinique'e ulaştı. "Eve varınca ilk işim, bitkimi bahçemde yetişebileceği en uygun yere büyük bir dikkatle dikmek oldu. Onu göz önünde tutmama karşın, birçok kez benden alınacağından korktum; sonunda olgunlaşıncaya kadar etrafını dikenli tellerle çevirmek zorunda kaldım... Karşılaştığı tehlikelerden ve bana maliyetinden ötürü benim için daha da önem kazanan bu değerli bitki." De Clieu bitkiden ilk ürününü iki yıl sonra topladı. Ardından arkadaşları da yetiştirsin diye, onlara da bitkiden kesilmiş dallar verdi. De Clieu kahve bitkisini Santa Domingo ve Guadeloupe adalarına da gönderdi. Fransa'ya kahve ihracatı 1730'da başladı ve üretim iç talebi o kadar aştı ki, Fransa fazla kahveyi Marsilya'dan Levant'a nakletmeye başladı. Arabistan kahvesi yine rekabet edemedi. De Clieu başarısından ötürü 1746'da XV. Louis'nin huzuruna çıktı. Yaklaşık aynı sırada Hollandalılar kahveyi Güney Amerika'daki Surinam'a soktular. De Clieu'nün ilk bitkisinin torunları Haiti, Küba, Costa Rika ve Venezuela'da da çoğalıyordu. Sonunda Brezilya Arabistan'ı geride bırakarak dünyanın egemen kahve tedarikçisi oldu.

Kahve dinsel bir içecek olarak Yemen'den yola çıkıp uzun bir mesafe katetmişti. Arap dünyasına yayıldıktan sonra bütün Avrupa'yı kucaklamış ve ardından da Avrupalı güçler tarafından tüm dünyaya yayılmıştı. Kahve, alkolün bir alternatifi, özellikle entelektüellerin ve işadamlarının tercih ettiği bir alternatif olarak dünya çapında üne kavuşmuştu. Fakat bu yeni içkinin tüketilme tarzı, içkinin kendisinden de önemliydi: Kahve kadar muhabbet de dağıtan kahvehanelerde tüketiliyordu. Kahvehaneler sosyal, entelektüel, ticari ve siyasal alışverişe tamamen yeni bir ortam sağladılar.

Kahvehane İnterneti

"Nükteden ve Neşeden keyif alıyorsan ve duymaya can atıyorsan haberleri dünyanın her tarafından, Hollandalılardan, Danimarkalılardan, Türklerden ve Yahudilerden gelenleri,
Al sana yeni bir buluşma yeri:
Bir Kahvehaneye git ve duy –mutlaka doğrudur...
Hükümdardan Fareye kadar, tüm dünyada hiçbir şey yapılmamış,
Fakat her gün ya da her gece Kahvehaneye üşüşülür."

Thomas Jordan'ın "Kahvehaneden Haberler"inden (1667)

Enerjisini kahveden alan bir ağ

On yedinci yüzyılda Avrupalı bir işadamı en son ticari haberleri duymak, mal fiyatlarım izlemek, siyasal dedikodulara yetişmek, başka insanların yeni bir kitap hakkında ne düşündüklerini öğrenmek ya da en son bilimsel gelişmelerden haberdar olmak istediğinde, yapması gereken tek şey bir kahvehaneye uğramaktı. Orada bir fincan kahve fiyatına en son broşürleri ve gazeteleri okuyabilir, diğer patronlarla sohbet edebilir, iş anlaşmaları bağlayabilir, edebi ya da siyasal tartışmalara katılabilirdi. Avrupa'nın kahvehaneleri bilim insanları, işadamları, yazarlar ve politikacılar için bilgi borsası işlevi

görüyordu. Kahvehaneler, modern web siteleri gibi, tipik olarak tikel bir konuda ya da siyasal görüşte uzmanlaşan, canlı ve çoğunlukla güvenilmez bilgi kaynaklarıydılar. Bir dizi haber bülteni, broşür, afiş ve bedava tanıtım ilanı için doğal bir çıkış kapısı haline geldiler. O zamanın bir gözlemcisinin yazdığı gibi, "kahvehaneler özgür Muhabbete, her türlü basılı Haberi, Parlamento Oylamalarını, Haftalık ya da düzensiz çıkan diğer Matbuatı ucuza okumaya çok uygundurlar. Pazartesi ve Perşembe günleri çıkan *London Gazete*, Pazar hariç her gün çıkan *Daily Courant*, Salı, Perşembe ve Cumartesi günleri çıkan *Postman, Flying-Post* ve *Post-Boy*, Pazartesi, Çarşamba ve Cuma günleri çıkan *English Post* bu matbuat arasındadır."

Bu yayınlar kahvehane anlayışını illere ve taşra kasabalarına da taşıdılar. Müşterilerinin ilgilerine bağlı olarak bazı kahvehaneler mal fiyatlarını, hisse senedi fiyatlarını ya da sevkıyat listelerini duvarlarına asardı; bazıları diğer ülkelerden haberlerle dolu yabancı haber bültenlerine aboneydi. Kahvehaneler giderek belirli mesleklerle bütünleşmeye başladılar; oyuncuların, müzisyenlerin ya da denizcilerin iş aradıklarında gidebildikleri buluşma yerleri oldular. Belirli bir müşteriye hizmet veren ya da verili bir konuya adanmış kahvehaneler genellikle aynı semtte bulunurdu.

Bu durum özellikle 1700'de her birinin kapısında özel adı ve tabelasıyla yüzlerce kahvehanenin bulunduğu Londra için geçerliydi. St James's ve Westminster civarında bulunanlara politikacılar; St Paul Katedrali'ne yakın olanlara din adamları ve teologlar giderdi. Bu arada edebiyatçılar, şair John Dryden ve çevresi otuz yıl boyunca en son şiirleri ve oyunları okuyup değerlendirdikleri Covent Garden'daki Will's kahvehanesinde toplanıyorlardı. Royal Exchange civarındaki kahvehanelere ise arayanlar kolay bulsun diye günün belirli saatlerini belirli kahvehanelerde geçiren ve bu kahvehaneleri büro, toplantı salonu

ve işyeri gibi kullanan işadamları dolardı. Chancery Lane'deki Man's kahvehanesinde kitap satılırdı ve birçok kahvehanede her türlü mal alınıp satılırdı. Bazı kahvehaneler belirli konularla o kadar bütünleşmişti ki, 1709'da kurulan Londra dergisi *Tatler*, kahvehane adlarını makalelerin konu başlığı olarak kullanıyordu. İlk sayısı şunu ilan ediyordu: "Nezaket, Zevk ve Eğlenceyi White's Çikolatahanesi Makalesinde; Şiiri Will's Kahvehanesi Makalesinde, Öğrenmeyi Grecian başlığı altında; İç ve Dış Haberleri St. James's Kahvehanesinde bulacaksınız."

Tatler'ın editörü Richard Steele, posta adresi olarak, bilim topluluğunun tercih ettiği Grecian kahvehanesini veriyordu. Bu da başka bir kahvehane yeniliğiydi: 1680'de Londra postanesinin kurulmasından sonra, mektup adresi olarak bir kahvehaneyi kullanmak yaygınlaştı. Belirli bir kahvehanenin müdavimleri günde bir iki kez kahvehaneye uğrar, bir fincan kahve içer, en son haberleri duyar ve kendilerini bekleyen yeni posta olup olmadığını kontrol edebilirlerdi. On dokuzuncu yüzyılda tarihçi Thomas Macauley, *History of England* (İngiltere'nin Tarihi) kitabında şunları yazar: "Yabancılar, Londra'yı diğer kentlerden özellikle ayırt eden şeyin kahvehane olduğunu söylüyorlardı. Kahvehane Londralının eviydi; bir beyefendiyi tanımak için, Fleet Street'te ya da Chancery Lane'de oturup oturmadığı değil, Grecian'a ya da Rainbow'a düzenli gidip gitmediği sorulurdu." Bazıları birçok kahvehanenin müdavimiydi; hangisini tercih edecekleri ilgilerine bağlıydı. Örneğin bir tüccar mali konularla ilgilenen bir kahvehane ile Baltık, Batı ya da Doğu Hint Adaları'na sevkıyat konularında uzman bir kahvehane arasında mekik dokuyabilirdi. Günlüğünde anlattığına göre, İngiliz bilim insanı Robert Hooke'un geniş ilgi alanı, 1670'lerde yaklaşık 60 Londra kahvehanesine yaptığı ziyaretlere yansımıştı.

Söylentiler, haberler ve dedikodular kahvehane patronları tarafından bir kahvehaneden diğerine taşınırdı; bazen ulaklar



Geç on yedinci yüzyıl Londra'sında bir kahvehane

bir kahvehaneden diğerine fırlayıp, savaş çıkması ya da bir devlet başkanının ölmesi gibi büyük olayları bildirirlerdi. (Hooke 8 Mayıs 1693'te Jonathan's kahvehanesinde haberi öğrendikten sonra "Sadrazam boğuldu" diye not etmiş.) Haberler, enerjisini kahvehanelerden alan bu ağda hızla dolaşırdı. 1812'de *Spectator*'da yayımlanan bir anlatıma göre: "Birkaç yıl önce kasabada bir arkadaş vardı. Eğlencesi, sabah saat sekizde Charing Cross'ta bir yalan söylemek, sonra o yalanı izleyerek akşam saat sekize kadar tüm kasabayı dolaşmaktı. Akşam arkadaşların toplandığı bir kulübe gelir, yalanın Covent Garden'daki Will's kahvehanesinde nasıl sansürlendiğini, Child's'te ne kadar tehlikeli bir olay haline geldiğini ve Jonathan's'ta nasıl kayıtsızlıkla karşılandığını anlatarak arkadaşlarını eğlendirirdi."

Kahvehane tartışmaları kamuoyunu hem şekillendiriyor, hem yansıtıyordu; kamusal dünya ile özel dünya arasında benzersiz bir köprü kuruyordu. Teoride kahvehaneler tüm erkeklere açık (en azından Londra'da kadınlar dışlandığı için) kamusal yerlerdi; fakat ev tarzında döşenmeleri, rahat mobilyaları ve daimi müşterilerin varlığı kahvehanelere rahat ve sıcak bir ev havası veriyordu. Patronların, dış dünyada geçerli olmayan belli kurallara saygılı olmaları beklenirdi. Racona göre, sosyal farklılıklar kahvehanenin kapısında bırakılmalıydı: O zamanın bir şiirinin sözleriyle, "Kibar takımı, esnaf, burada herkes hoş karşılanır, birbirini kırmadan herkes yan yana oturur." Sağlığa alkollü kadeh kaldırmak yasaktı ve kavga çıkaran kişi, orada bulunanlara birer kahve ısmarlamak zorundaydı.

Kahvenin önemi en fazla Londra'da aleniydi –1680 ila 1730 arasında yeryüzündeki herkesten fazla kahve tüketen bir kentti Londra. O zamanın entelektüellerinin günlükleri kahvehane göndermeleriyle doludur. İngiliz donanma yöneticisi Samuel Pepys'in ünlü günlüğünde "oradan kahvehaneye" ifadesi sıkça geçer. 11 Ocak 1664 için düştüğü kayıt, hem derin, hem

yüzeysel konuların tartışıldığı, kiminle karşılaşacağını ya da ne duyacağını asla bilmediğin dönemin kahvehanelerinde egemen olan kozmopolit, ilginçliklerle dolu atmosferi yansıtır: "Oradan kahvehaneye, Sir W. Petty ile Kaptan Grant buraya gelir ve müzikten konuşmay-a başlarız (Üstelik genç bir beyefendi, sanırım bir tüccar, adı Bay Hill çok gezmiş ve müziğin pek çok türünde ve başka şeylerde bir ustadır); evrensel karakter; bellek sanatı... diğer pek çok mükemmel söylem bu kadar iyi birlikte olmamıştır ve zamanım olsaydı bu Bay Hill'le tanışmak isterdim. Kent genel olarak hâlâ Collonell Turner'ı, soygunu konuşuyor; kimin asılacağı konuşuluyor."

Aynı şekilde, Hooke'un günlüğü de kahvehaneleri arkadaşlarla akademik tartışma, inşaatçılarla ve alet imalatçılarıyla görüşme yeri; hatta bilimsel deney yeri olarak kullandığını gösterir. Şubat 1674'te düştüğü not, o zamanki gözde kahvehanesi Garraway's'te yapılan tartışmaların konularını belirtir: Hindistan'daki zanaatçıların eşyaları elleriyle tuttukları gibi ayaklarıyla da tutma âdeti; hurma ağacının şaşılacak yüksekliği; o sırada Batı Hint Adaları'ndan yeni getirilen egzotik bir meyve olan "ananasın aşırı lezzeti." Kahvehaneler kendi kendini eğitme, edebi ve felsefi kurgu, ticari yenilik ve bazı durumlarda siyasal mayalanma merkezleriydi. Fakat her şeyden önce haber ve dedikoduların, müşterilerin, yayınların ve bilginin birinden diğerine dolaşmasıyla birbirine bağlanan takas daireleriydi. Avrupa'nın kahvehaneleri hep birlikte Akıl Çağının interneti işlevi gördüler.

Yenilik ve kurgu

Batı Avrupa'da ilk kahvehane, bir iş ya da ticaret merkezinde değil, üniversite kenti Oxford'da açıldı. Pasqua Rosee

Londra'da dükkân açmadan iki yıl önce, Jacob adlı bir Lübnanlı, 1650'de Oxford'da kahvehane açtı. Kahve ile akademi arasındaki bağlantı şimdi malumu âlem olduğu halde –kahve, akademik konferanslarda ve sempozyumlarda oturum aralarında ikram edilmesi âdet olan içkidir– başlangıçta tartışmalıydı. Kahve Oxford'da popülerleşince ve kahve satan kahvehaneler çoğalınca, aylaklığı teşvik edeceğinden ve üniversite mensuplarını çalışmalarından alıkoyacağından endişe eden üniversite yetkilileri kahvehaneleri engellemeye çalıştılar. O zamanın vakanüvislerinden Anthony Wood, yeni içki hevesini yerenler arasındaydı. "Sağlam ve ciddi öğretim neden geriliyor, üniversitede neden çok az kişi derslere katılıyor ya da hiç kimse katılmıyor?" diye soruyor ve ekliyordu: "Cevap: Tüm zamanlarını geçirdikleri kahvehaneler yüzünden."

Kahveye karşı çıkanlar çok da haksız değillerdi, zira kahvehaneler özellikle bilimin ya da o zamanki adıyla "doğal felsefe"nin ilerlemesine ilgi gösterenler arasında, popüler akademik tartışma yerleri haline geldiler. Kahve entelektüel faaliyetten uzaklaştırmak bir yana, aktif bir biçimde teşvik ediyordu. Aslında herkes bir fincan kahve fiyatına, bir iki peniye içeri girip tartışmalara katılabildiği için, kahvehanelere bazen "peni üniversiteleri" denilirdi. O zamanın bir şarkısının dediği gibi: "Bu kadar büyük üniversite görmedim, bir peniyle bilgin olabilirsin."

Oxford'da okurken kahvehane tartışmalarından zevk alan gençlerden biri de, İngiliz mimar ve bilim insanı Christopher Wren'di. Bugün St. Paul Katedrali'nin mimarı olarak hatırlanan Wren, kendi zamanının önde gelen bilim insanlarından biriydi. 1660'ta Londra'da kurulan, İngiltere'nin öncü bilim kurumu Royal Society'nin kurucu üyesiydi. Hooke, Pepys ve Edmond Halley (kuyrukluyıldıza adını veren astronom) de aralarında olmak üzere, kurumun üyeleri kurumdaki toplantılardan

sonra tartışmaya devam etmek üzere bir kahvehaneye giderdi. Tipik bir örnek vermek gerekirse; Hooke, 7 Mayıs 1674'te günlüğüne, gelişmiş bir astronom pergelini ilk olarak Royal Society'de gösterdiğini, ardından, ertesi yıl II. Charles tarafından ilk Kraliyet Astronomu olarak atanan John Flamsteed'le tartıştığı Garraway's kahvehanesinde gösterisini tekrarladığını yazmış. Kurum toplantılarının resmi atmosferinin aksine, kahvehanelerin tartışmayı, kurgulamayı ve düşünce alışverişini teşvik eden daha rahat bir havası vardı.

Hooke'un günlüğü, kahvehane tartışmalarında bilgi alışverişinin örneklerini verir. Man's kahvehanesindeki bir toplantıda Hooke ile Wren yayların hareketi hakkında bilgi alışverişinde bulundular. "Yay deviniminin gösterimi hakkında nutuk. Bir barometreyle ilgili düşüncelerini anlattı... Bir tane de ben anlattım... Ben ona felsefi yay ölçeklerimi anlattım... o da bana kendi mekanik ip ölçeklerini anlattı." Başka bir gün Hooke, St Dunstan's kahvehanesinde bir dostuyla tıbbi ilaç tarifleri alışverişi yapmış. Bu tür tartışmalar bilim insanlarına yarı biçimlenmiş kuramları ve düşüncelerini deneme olanağı da veriyordu. Ne var ki, Hooke övünen, iddiacı ve abartıcı biri olmakla ünlüydü. Flamsteed, Garraway's kahvehanesinde Hooke'la tartıştıktan sonra "gelişigüzel çelişkiler kurmak ve bunları kanıtlanmamış iddialarla savunmanın onun doğasına uygun olduğunu uzun uzadıya gözlemlemek"ten yakınıyordu. Flamsteed Hooke için, "sözleriyle beni boğuyor ve topluluğu, yalnızca kendisinin anladığı bu şeylerde benim cahil olduğuma ikna ediyordu" diye yazar.

Fakat Hooke'un kahvehane övünmeleri, farkında olmadan Bilimsel Devrimin en büyük kitabının yayımlanmasını sağladı. 1684'te Ocak ayında bir akşam Hooke, Halley ve Wren arasındaki bir kahvehane tartışmasında konu dönüp dolaşıp o zamanın en çok konuşulan konusuna, yerçekimi kuramına

geldi. Kahve yudumları arasında Halley, gezegen yörüngelerinin eliptik şeklinin uzaklığın karesiyle ters orantılı azalan bir yerçekimi kuvvetiyle tutarlı olup olmadığına dair merakını sesli bir biçimde dile getirdi. Hooke, durumun öyle olduğunu ve tek başına uzaklığın karesiyle ters orantı yasasının gezegen hareketlerini açıklayabildiğini ve bunun matematiksel bir kanıtını geliştirdiğini iddia etti. Böyle bir kanıt geliştirmeye çalışan fakat başaramayan Wren, Hooke'a inanmadı. Halley Wren'in kendilerine nasıl meydan okuduğunu daha sonra şöyle anlatır: "Wren, Bay Hooke ya da bana inandırıcı bir kanıt getirmemiz için iki ay süre vermeyi, bu süre sonunda başarılı olana 40 şilinlik bir kitap hediye etmeyi önerdi." Ne var ki, ne Halley, ne de Hooke, Wren'in meydan okumasını kabul etti ve ödül ortada kaldı.

Birkaç ay sonra Halley Cambridge'e gidip, başka bir meslektaşını, Isaac Newton'ı ziyaret etti. Wren ve Hooke ile ateşli kahvehane tartışmasını hatırlayan Halley aynı soruyu Newton'a sordu: Yerçekiminin karesiyle ters orantı yasası elips yörüngelere neden olur mu? Hooke gibi Newton da, Halley kanıt görmek isteyince gösteremese de, bunu zaten kanıtlamış olduğunu iddia etti. Bununla birlikte, Halley gittikten sonra kendisini bu soruna adadı. Kasımda Halley'e, yerçekiminin karesiyle ters orantı yasasının gerçekten eliptik gezegen yörüngelerini ima ettiğini gösteren bir yazı gönderdi. Fakat sonradan anlaşıldı ki, bu olacakların yalnızca bir habercisiydi. Zira Halley'in sorusu Newton'ın yıllarca sürdürdüğü çalışmalarının sonuçlarını biçimlendirmek ve bilim tarihinin en büyük kitaplarından birini –genellikle *Principia* olarak bilinen *Philosophiae naturalis principia mathematica* (Doğa Felsefesinin Matematiksel İlkeleri) kitabını– üretmek için ihtiyaç duyduğu itici gücü vermişti. 1687'de yayımlanan bu anıtsal eserde Newton, evrensel yerçekimi ilkesinin kafasına düşen elmadan (belki de uydurmaydı o

elma) gezegenlerin yörüngesine kadar hem dünyevi, hem göksel cisimlerin devinimlerini açıklayabildiğini göstermekteydi. *Principia* ile Newton, fiziksel bilimlerin Yunanların itibarsızlaşmış kuramlarının yerini alması için yeni bir temel oluşturmuş; evrenin akla teslim olmasını sağlamıştı. Eserinin etkisi o kadar büyük oldu ki, Newton geniş bir kesim tarafından tarihteki en büyük bilim insanı sayılır hâlâ.

Hooke, karesiyle ters orantı yasası düşüncesini birkaç yıl önce mektuplaşmaları sırasında Newton'a kendisinin verdiğini ısrarla öne sürdü. Fakat *Principia*'nın birinci cildinin Haziran 1686'da Royal Society'ye sunulmasından sonra başka bir kahvehane tartışmasında yine bu iddiasını savununca da meslektaşlarını inandıramadı. Bir kahvehanede bir düşünceyi öne sürmek ile o düşüncenin doğruluğunu kanıtlamak arasında dağlar kadar fark vardır; Hooke kendi düşüncelerini yayımlamamış ya da resmen Society'ye sunmamıştı ve üstelik her şeyi herkesten önce düşündüğünü iddia etmesiyle ünlüydü. Halley, Newton'a şunları yazdı: "Orada Bay Hooke böyle bir şeye kendisinin sahip olduğuna ve bu buluşun ilk işaretini size kendisinin verdiğine inandırmaya çalıştı. Fakat oradakilerin sizin mucit sayılmanız gerektiği kanaatinde olduklarını gördüm." Hooke'un protestolarına karşın, kahvehane bugün de geçerli olan kararını vermişti.

On yedinci yüzyılın sonuna doğru, bilimsel bilginin Londra'nın kahvehaneleri aracılığıyla yayılması yeni ve daha fazla yapılandırılmış bir biçim aldı. 1698'den itibaren, St. Paul Katedrali'nin yakınındaki Marine Kahvehanesinde matematik konusunda bir dizi ders verilmeye başlandı ve bu tarihten sonra, kahvehaneler giderek karmaşıklaşan dersler için popüler bir mekân haline geldiler. En son mikroskoplarla, teleskoplarla, prizmalarla, pompalarla donanan ve Flamsteed'in eski bir asistanı olan James Hodgson, kahvehanedeki dersleriyle

kendisini Londra'nın en önde gelen bilim popülerleştiricilerinden biri olarak kabul ettirdi. Doğa felsefesiyle ilgili dersleri, "bütün yararlı bilgilerin en iyi ve en kesin temeli"ni vermeyi vaat ediyor ve gazların özellikleriyle, ışığın doğasıyla, astronomi ve mikroskop alanındaki en son bulgularla ilgili gösterimleri kapsıyordu. Özel ders de veren Hodgson, denizcilikle ilgili bir kitap da yayımladı. Aynı şekilde, Threadneedle Caddesi'ndeki Swan Kahvehanesi de matematik ve astronomi derslerinin mekânıydı. Southwark'ta başka bir kahvehanenin sahibi ise matematik dersleri veren, denizcilik konusunda kitap yayımlayan ve bilimsel aletler satan bir aileydi. Hem Button's kahvehanesinde, hem Marine'de programı önceden duyurularak, bir güneş tutulması sırasında özel astronomi dersleri verildi.

Kahvehane dersleri hem ticari, hem bilimsel çıkarlara hizmet ediyordu. Bilim insanları görünüşte ezoterik bulgularının pratik değeri bulunduğunu göstermeye can atarken, denizciler ve tüccarlar da bu dersler sayesinde bilimin denizcilikte iyileşmelere, dolayısıyla ticari başarıya katkıda bulunabileceğini kavradılar.

İngiliz bir matematikçinin 1703'te gözlemlediği gibi, matematik "Zanaatçıların, Tüccarların, Denizcilerin, Marangozların, Arazi Uzmanlarının ve benzerlerin işi" olmuştu. Girişimciler ve bilim insanları, denizcilik, madencilik ve imalatçılık alanlarındaki yeni buluşlardan ve keşiflerden yararlanmak için birleşip yeni şirketler kurdular, böylece de Sanayi Devrimi'nin yolunu döşediler. Bilim ile ticaret kahvehanelerde iç içe geçti.

Kahvehanenin yenilikçilik ve deney ruhu, mali alana da sıçrayıp, sigortacılık, piyangoculuk ya da ticari ortaklık alanlarında yeni ve çeşitli iş modellerine yol açtı. Elbette, kahvehanelerde kotarılan atılımların birçoğu uygulamaya konamadı ya da görülmeye değer başarısızlıklarla sonuçlandı: Eylül 1720'de çöküp binlerce yatırımcıyı mahveden hileli yatırım

South Sea Bubble oyunu, Garraway's gibi bir kahvehanede oynandı. Fakat başarılı örnekler arasında en ünlüsü, 1680'lerin sonunda Edward Lloyd tarafından Londra'da açılan kahvehanede başladı. Bu kahvehane, en son denizcilik haberlerini duymak ve gemi ya da kargo ihalelerine katılmak için gelen gemi kaptanlarının, gemi sahiplerinin ve tüccarların buluşma yeri haline geldi. Lloyd yabancı muhabirlerden gelen raporlarla da tamamladığı bu bilgiyi başlangıçta elyazısıyla yazılmış, daha sonra matbaada basılmış düzenli bir haber bülteni biçiminde derleyip toplayarak abonelere göndermeye başladı. Lloyd's kahvehanesi gemi sahipleri ile onların gemilerini sigortalayan sigortacıların doğal buluşma yeri haline geldi. Bazı sigortacılar Lloyd's kahvehanesinde bazı bölmeleri daimi kiralamaya başladılar ve 1771'de 79 sigortacıdan oluşan bir grup, bugün dünyanın önde gelen sigorta pazarı olan Lloyd's of London olarak varlığını sürdüren Society of Lloyds'u kurdu.

Kahvehaneler borsa işlevi de gördü. Başlangıçta hisse senetleri Royal Exchange'de diğer mallarla birlikte alınıp satılırdı; fakat kayıtlı şirket sayısı çoğalınca (1690'larda 15'ten 150'ye çıktı) ve işlemler artınca hükümet, Royal Exchange içinde hisse senedi alışverişine katı kurallar koyan "Brokırların ve Aracıların Sayısını ve Faaliyetini Sınırlama" yasası çıkardı. Yasayı protesto eden brokırlar Royal Exchange'i terk edip, civar sokaklardaki kahvehanelere, özellikle de Exchange Alley'deki Jonathan's kahvehanesine taşındılar. 1695'te bir brokırın reklamı şöyledir: "Exchange'deki Jonathan's Kahvehanesinde John Castaing tüm Açık Poliçeleri ve Kâr Kuponlarını, tüm Tahvilleri ve Hisse Senetlerini alıp satıyor."

Ticaretin hacmi büyüdükçe, kahvehane ticaretinin gayriresmi özelliğinin sakıncaları da ortaya çıkmaya başladı. Ödemeleri yapmayan brokırlar Jonathan's kahvehanesine sokulmadı. İşlerini başka yerde yapmalarını engellemenin bir yolu

bulunmamasına karşın, Jonathan's'tan kovulmak önemli bir iş kaybı demekti. Yükümlülüklerini yerine getirmeyenlerin adları kara tahtalara yazıldı. Yine de sorunlar çözülemedi; bu yüzden 1762'de 150 brokırdan oluşan bir grup, Jonathan's'ın sahibiyle bir anlaşma yaptı: Kişi başına yıllık 8 sterlin abone bedeli karşılığında, güvenilmez brokırları kabul etmeme ya da kovma hakkıyla mekânı kullanmalarına izni verilecekti. Fakat kahvehaneye girmesi yasaklanan bir brokır, kahvehanelerin herkesin gireceği halka açık yerler olduklarını ileri sürerek bu planı bozdu. Bu yüzden 1773'te bir grup tüccar Jonathan's kahvehanesinden ayrılıp, başlangıçta Yeni Jonathan's olarak anılan başka bir binaya yerleşti. Fakat bu ad uzun sürmedi, *Gentlemen's Magazine*'in bildirdiği gibi: "Yeni Jonathan's, Yeni Jonathan's olarak anılmak yerine, kapının üzerine de yazılacak, Borsa olarak anılma kararma vardı." Bu kuruluş, Londra Borsasının öncüsüydü.

Değişen ortaklıklarla, hisse alım satımlarıyla, sigorta düzenlerinin gelişmesiyle ve borçlanarak kamu finansmanıyla birlikte, özel ve kamu maliyesindeki bu hızlı yenilik dönemi dünyanın mali merkezi olarak Londra'nın Amsterdam'ın yerini almasıyla sonuçlandı ve bugün Mali Devrim olarak biliniyor. Pahalı sömürge savaşlarına fon sağlama ihtiyacı mali devrimi zorunlu kıldı; kahvehanelerin bereketli entelektüel ortamı ve kurgucu ruhu ise olanaklı kıldı. *Principia*'nın mali alandaki eşdeğeri, İskoç iktisatçı Adam Smith'in yazdığı *Ulusların Zenginliği*'ydi. Kitap, doğmakta olan serbest piyasa kapitalizmi öğretisini açıklayıp savunuyordu. Bu öğretiye göre, hükümetlerin ticareti ve refahı teşvik etmelerinin en iyi yolu, insanlara karışmamaktı. Smith kitabının çoğunu, Londra'daki üssü ve posta adresi, kitabının ilk bölümlerini verip eleştiri ve yorumlarını aldığı İskoç entelektüellerin buluşma yeri olan British Kahvehanesinde yazdı. Londra'nın kahvehaneleri,

modern dünyayı şekillendiren bilimsel ve mali devrimlerin potasıydı.

Fincanla devrim

İngiltere'de Mali Devrim olurken, Fransa'da farklı bir devrim mayalanıyordu. On sekizinci yüzyılda Fransa'da Aydınlanma düşüncesi, yeni bilimsel rasyonalizmi sosyal ve siyasal alanlara da taşıyan filozof ve yergici François Marie Arouet de Voltaire gibi düşünürlerin yönetiminde çiçeklendi. Voltaire 1726'da bir nükteyle bir soylunun canını sıkınca, Paris'teki Bastille hapishanesine hapsedildi ve ancak İngiltere'ye gitmesi koşuluyla serbest bırakıldı. İngiltere'deyken Isaac Newton'ın bilimsel rasyonalizmini ve filozof John Locke'un savunduğu kuşkuculuğu inceledi. Newton fiziği ilk ilkeler üzerinde yeniden kurmuştu, Locke ise aynı şeyi siyasal felsefe için yaptı. Locke'un inancına göre, insanlar eşit doğarlar, aslen iyidirler ve mutluluğu arama hakları vardır. Hiç kimse başka birinin yaşamına, sağlığına, özgürlüğüne ya da iyeliklerine karışmamalıdır. Bu radikal düşüncelerden esinlenen Voltaire Fransa'ya döndüğünde Fransız yönetim sistemini İngiliz sisteminin bir bakıma idealleştirilmiş bir tasviriyle karşılaştıran *Lettres philosophiques* (Felsefi Mektuplar) adlı kitabında görüşlerini ayrıntılı bir biçimde anlattı. Kitap derhal yasaklandı. Aynı şey, Denis Diderot ile Jean le Rond d'Alembert tarafından hazırlanan ve ilk cildi 1751'de çıkan *Encyclopédie*'nin de başına geldi. Jean-Jacques Rousseau ve Voltaire gibi Locke'tan etkilenen Charles Louis de Secondat Montesquieu gibi önde gelen Fransız düşünürlerin yanı sıra, Voltaire de ansiklopedinin yazarları arasındaydı. Böyle bir yazar kadrosuna sahip olan *Encyclopédie*'nin Aydınlanma düşüncesinin tanımlayıcı özeti olarak görülmesi

pek şaşırtıcı değil. Bilimsel belirlenimcilik üzerine kurulu rasyonel, laik bir dünya görüşü savundu, iktidarın dinsel ve hukuksal istismarını kınadı ve *Encyclopédie*'yi yasaklatmaya çalışan dinsel otoriteleri öfkelendirdi. Diderot işine sessizce devam etti ve her cildi abonelere gizli gönderilen 28 ciltlik *Encyclopédie* 1772'de tamamlandı.

Londra'da olduğu gibi, Paris'in kahvehaneleri de entelektüellerin toplanma yerleriydi ve Aydınlanma düşüncesinin merkezleri oldular. Diderot *Encyclopédie*'yi aslında bir Paris kahvehanesinde, büro olarak kullandığı Café de la Régence'ta hazırladı. Anılarında karısının her sabah kendisine dokuz *sous* kahve parası verdiğini anlatır. Yine de, Fransa ile İngiltere arasındaki karşıtlık özellikle kahvehanelerde belirgindi. Londra'da kahvehaneler sınırlamasız siyasal tartışma yerleriydi, hatta siyasal partilerin karargâhı olarak bile kullanılıyorlardı. İngiliz yazar Jonathan Swift "İktidardakilere ulaşmanın bir kişiye Kahvehane Siyasetinden daha fazla hakikat ya da Işık verdiğine henüz" inanmadığını belirtiyordu. Miles kahvehanesi, 1659'da kurulan ve "Amatör Parlamento" olarak bilinen daimi bir tartışma grubunun toplanma yeriydi. Pepys'in gözlemine göre, tartışmaları "o zamana kadar duyduğum ya da duymayı umduğum en yaratıcı ve canlı [tartışmalardı] ve büyük bir şevkle tartışılıyordu; Parlamentodaki uslamlamalar onun yanında yavan kalır." Dediğine göre, tartışmalardan sonra grup "ahşap bir bilici," yani oy sandığı kullanarak bir oylama yapardı –o sırada bu bir yenilikti. Londra'yı ziyaret eden Fransız Abbé Prévost'un "hükümetten yana ve hükümete karşı tüm gazeteleri okuma hakkına sahip olduğunuz" diye tanımladığı Londra kahvehanelerini "İngiliz özgürlüğünün tahtları" ilan etmesi boşuna değil.

Paris'teki durum çok farklıydı. Kahvehaneler boldu –1750'ye kadar 600 kahvehane kurulmuştu– ve Londra'da olduğu

gibi, belirli konularla ya da işlerle bağlantılıydılar. Şairler ve filozoflar Café Parnasse ve Café Procope'da toplanırdı; Rousseau, Diderot, d'Alembert, Amerikalı bilim insanı ve devlet adamı Benjamin Franklin düzenli müşteriler arasındaydı. Voltaire'in Procope'da özel bir masa ve sandalyesi vardı ve günde düzinelerce fincan kahve içmekle ünlüydü. Oyuncular Café Anglais'de, müzisyenler Café Alexandre'da, ordu subayları Café des Armes'da toplanırdı; Café des Aveugles ise bir genelev olarak ikili bir rol oynuyordu. Aristokrasinin gittiği salonlardan farklı olarak, Fransız kahvehaneleri herkese açıktı, kadınlara bile. Bir on sekizinci yüzyıl anlatımına göre, "kahvehaneler her iki cinsten saygın kişilerce ziyaret edilir; buralarda çeşitli tiplere rastlarız: Çarşıya inmiş erkekler, fingirdek kadınlar, papazlar, taşralı hödükler, gazeteciler, mahkemedeki bir davanın tarafları, içkiciler, kumarbazlar, asalaklar, aşk ve sanayi alanındaki maceracılar, genç edebiyatçılar kısacası bir sürü kişi." Bir kahvehanede, Aydınlanma düşünürlerinin özlemini çektikleri eşitlikçi bir toplum, görünüşte yaşama geçmiş gibi görünmüş olabilir.

Fakat Fransız kahvehanelerinde hem sözlü, hem yazılı bilgi dolaşımı hükümetin sıkı denetimine tabiydi. Basın özgürlüğüne takılan gem ve bürokratik bir sansür sistemi nedeniyle, İngiltere ya da Hollanda'da olduğundan çok daha az haber kaynağı vardı. Bu durum elyazısıyla yazılan, düzinelerce kopyacı tarafından çoğaltılan ve abonelere postayla gönderilen Paris dedikoduları bülteninin ortaya çıkmasına yol açtı. (Matbaada basılmadığı için, devlet onayına gerek yoktu.) Özgür bir basının yokluğu, kahvehane dedikodularıyla birlikte kâğıt parçaları üzerinde elden ele dolaşan şiir ve şarkıların, pek çok Parisli için önemli bir haber kaynağı olması demekti. Yine de, patronlar söylenenlere dikkat etmeliydiler; zira kahvehaneler hükümet ajanlarıyla doluydu. Devlet aleyhine konuşan birinin

Bastille'e kapatılma tehlikesi vardı. Bastille arşivlerinde, sıradan kahvehane muhabbetleriyle ilgili polis muhbirleri tarafından kaleme alınmış yüzlerce rapor vardır. 1720'lere ait bir rapor "Café de Foy'da bir adam kralın bir metres tuttuğunu, adının Gontaut olduğunu, güzel bir kadın olduğunu ve Noailles dükünün nişanlısı olduğunu söyledi" diyor. 1749 tarihli bir başkası ise "Jean-Louis Le Clerc, Café de Procope'ta şunları söyledi: Bundan daha kötü bir kral hiç olmamıştır; saray ve bakanlar krala, halkını son derece tiksindiren utanç verici şeyler yaptırıyorlar" diyor. Sonuç olarak kahvehaneler bir paradoksu aydınlatıyorlardı:

Aydınlanmanın entelektüel ilerlemelerine karşın, sosyal ve siyasal alanlarda ilerleme eski rejimin kalıntıları tarafından engellenmişti. Nüfusun yalnızca yüzde 2'sini oluşturan zengin aristokrasi ve ruhban sınıf vergilerden muaftı, bu yüzden vergi yükü onların dışında kalanların omzundaydı: Kır yoksulları ve aristokrasinin iktidar üzerindeki sıkı denetiminden ve ayrıcalıklarından rahatsız olan zengin burjuvalar. Dünyanın nasıl olabileceğiyle ilgili radikal yeni düşünceler ile dünyanın mevcut hali arasındaki karşıtlık en fazla kahvehanelerde belirgindi. Fransa, büyük ölçüde Devrimci Savaşta Amerika'ya verilen desteğin neden olduğu mali krizle başa çıkmaya çalışırken, kahvehaneler de devrimci heyecanın merkezleri haline geldiler. Temmuz 1789'da Paris'teki bir görgü tanığına göre, kahvehanelerin "yalnızca içerisi kalabalık değildir; kapının dışında ve pencerelerin önünde, içeride küçük dinleyici topluluğuna nutuk çeken hatipleri ağzı açık dinleyen meraklı kalabalıklar vardır; dinleme istekleri ve hükümet aleyhine sıradan sertliği ya da şiddeti aşan her ifadede kopardıkları alkış tufanını hayal etmek zordur."

Halkın ruh hali kararırken, toplanan İleri Gelenler Meclisi (din adamlarından, aristokratlardan ve yüksek yargıçlardan

oluşan) mali krizi aşamadı ve bu durum, Kral XIV. Louis'yi Genel Meclis'i, 150 yıldan beri ilk kez seçilmiş bir ulusal meclisi toplamaya itti. Versailles'daki toplantı kargaşaya dönüştü; bunun üzerine Kral maliye bakanı Jacques Necker'i sepetledi ve orduyu göreve çağırdı. Sonunda, Camile Desmoulins adlı genç bir avukat 12 Temmuz 1789 günü öğleden sonra Café de Foy'da Fransız Devrimini harekete geçirdi. Kalabalık yığınlar Palais Royal bahçelerine toplandı ve Necker'in görevden alınma haberi yayılınca, devrimciler ordunun çok geçmeden inip kalabalığı katledeceğine dair korkuları körüklediler. Desmoulins kafenin dışında bir masanın üzerine fırladı, tabancasını çekip "Silah başına yurttaşlar! Silah başına!" diye bağırdı. Haykırışı yankı buldu ve Paris hızla kaosa gömüldü; iki gün sonra Bastille öfkeli bir kalabalık tarafından topa tutuldu. Fransız tarihçi Jules Michelet'nin daha sonraki gözlemine göre, "Café



Desmoulins 12 Temmuz 1789'da Café de Foy'un önünde, Fransız Devrimi'ni başlatan konuşmayı yapıyor

de Procope'da her gün daha kalabalık toplananlar, delici bakışlarıyla, siyah içkilerinin derinliklerinde devrim yılının aydınlığını görüyorlardı." Devrim, fiilen bir kahvehanede başladı.

Aklın içkisi

Bugün kahve ve kafein içeren içeceklerin tüketimi ev içinde ve dışında o kadar yaygındır ki, kahveyle tanışmanın etkisini ve ilk kahvehanelerin çekiciliğini hayal etmek zordur. Bugünkü kafeler, tarihsel atalarının ünü yanında sönük kalır. Yine de bazı şeyler değişmemiş. Kahve hâlâ tartışmak, düşünce ve bilgi alışverişinde bulunmak ve geliştirmek için buluşulduğunda içilen içkidir. Komşuda içilen sabah kahvesinden akademik konferanslara ve iş toplantılarına kadar, kendini kaybetme riski olmadan alışverişi ve işbirliğini kolaylaştıran içkidir.



Geç on sekizinci yüzyıl Paris'inde bir kahvehane

İnternet kafeler ve kablosuz internet noktaları kafein-yakıtlı bilgi alışverişini kolaylaştırırken ve kafe zincirleri seyyar işçilerin fiili büroları ve toplantı yerleri haline gelirken, bunda o ilk kahvehane kültürünün uzak bir yansımasını yakalamak olanaklıdır. Bugünkü kahve kültürünün ve Starbucks kahvehane zincirinin merkezi olan Seattle kentinin aynı zamanda dünyanın en büyük yazılım ve internet firmalarından bazılarının üssü olması şaşırtıcı değil mi? Kahvenin yenilikçilikle, akılla ve ağ oluşturmayla –artı bir tutam devrimci coşkuyla– ilişkisinin uzun bir geçmişi vardır.

Çay
ve
İngiliz İmparatorluğu

Çay İmparatorlukları

"Üç gün yiyeceksiz kalmak bir gün çaysız kalmaktan iyidir."

Çin atasözü

Çok şükür çay var! Çaysız dünya ne yapardı? Nasıl var olurdu?"

Sidney Smith, İngiliz yazar (1771-1845)

Dünyayı fetheden içecek

Dünyanın her tarafına yayılan geniş topraklarıyla İngiliz İmparatorluğu, 1773'te Sir George Macartney tarafından "güneşin batmadığı bu geniş imparatorluk" olarak betimlendi. İmparatorluk doruğundayken, yeryüzünün beşte birini ve nüfusunun dörtte birini kapsıyordu. Amerikan bağımsızlığından sonra Kuzey Amerika'daki sömürgelerini yitirmesine karşın, on sekizinci yüzyılın ortasından itibaren Hindistan'ın ve Kanada'nın denetimini ele geçirdiği gibi, Avustralya ve Yeni Zelanda'da yeni sömürgeler kurdu ve Avrupa'nın doğuyla deniz ticaretinde Hollandalıların egemenliğine son vererek nüfuz alanını çarpıcı bir biçimde genişletti. İngiltere'nin ilk küresel süper güç olarak ortaya çıkışı, yeni bir üretim sistemine öncülük etmesiyle iç içeydi. İşçiler, buhar gücüyle çalışan, yorulmayan ve emek tasarrufu sağlayan makinelerin insan becerisini ve çabasını artırdığı büyük fabrikalarda bir araya getiriliyorlardı

–bugün topluca sanayi devrimi olarak anılan bir dizi yenilik.

İngilizlerle bütünleşen ve bugüne kadar da öyle kalan yeni bir içki –en azından Avrupalılar için yeni– imparatorluğun genişlemesi ile sınai gelişmeyi ilişkilendirdi. Çay, Avrupa'nın doğuyla ticaretinin genişlemesine temel sağladı. Çay ticaretinden elde edilen kârlar İngiliz Doğu Hindistan Kumpanyası'nın, İngiltere'nin doğudaki fiili sömürge hükümeti haline gelen ticari bir örgütlenmenin Hindistan'daki ilerlemesinin finansmanına yardımcı oldu. Başlangıçta lüks bir içecek olan çay, tepetaklak düşüp çalışanların içkisi, makineyle çalışan yeni fabrikalara insan gücü sağlayan işçilerin yakıtı oldu.

Kibar öğleden sonra çayları ve işçilerin çay molalarıyla bu içecek, İngiltere'nin kendisini uygar, çalışkan bir güç olarak görmesine çok uygundu. Bu ideal İngiliz içeceğinin başlangıçta Çin'den, dünyanın öbür ucundaki o geniş ve gizemli dominyondan ithal edilmiş olması, çayın yetiştirilmesinin ve işlenmesinin Avrupalı içicilere son derece gizemli gelmiş olması ne tuhaf. İçicileri ilgilendiren, çay sandıklarıydı ve onlar da Kanton'daki rıhtımda ortaya çıkıyordu: Çay, Mars'tan da gelebilirdi. Öyle de olsa, çay İngiliz kültürünün merkezi bir parçası haline geldi. Çin'in muazzam imparatorluğunun çarklarım yağlayıp düzgün çalıştıran çay, yeni topraklar fethedebilirdi: İngilizlerin gönlünü kazanan çay tüm dünyaya yayıldı ve dünyada sudan sonra en fazla tüketilen içki oldu. Çayın öyküsü emperyalizmin, sanayileşmenin ve dünya egemenliğinin öyküsüdür.

Çay kültürünün doğuşu

Çin efsanesine göre ilk çayı, hükümdarlık dönemi MÖ 2737-2697'ye tarihlenen imparator Shen Nung demledi. Efsanevi

Çin imparatorlarının ikincisiydi ve ilaç olarak kullanılan bitkileri keşfettiği, tarımı ve sabanı icat ettiği söylenir. (Aynı şekilde, ondan önceki ilk imparatorun da ateşi, pişirmeyi ve müziği keşfettiği söylenir.) Öyküye göre Shen Nung, yabani bir çay dalıyla ateşi yelpazeleyerek içecek su kaynatıyordu, rüzgârın esmesiyle birlikte bitkinin bazı yaprakları suyun içine düştü. İmparator, karışımın hoş ve dinçleştirici bir içki olduğunu fark etti. Daha sonra çeşitli bitkilerin tıbbi amaçlı kullanımıyla ilgili bir kitap, *Pen ts'ao* adlı kitabı yazdı; sözde bu kitapta imparator, demlendirilen çay yaprakları "susuzluğu giderir, uyku isteğini azaltır, kalbi neşelendirip mutlu eder" demiş. Fakat çay bu kadar eski bir Çin içeceği değildir: Shen Nung'un öyküsü çok daha sonra uydurulmuştur. Neo-Han hanedanlığına (MS 25-221) tarihlenen *Pen ts'ao* kitabının ilk basımı çaydan söz etmez. Çaya gönderme, yedinci yüzyılda eklendi.

Çay, sürekli yeşil kalan bir çalının kuru yaprakları, tomurcukları ve çiçekleriyle demlenir; Latince adı *Camellia sinensis* olan bu bitki, Hindistan-Çin sınırında doğu Himalaya cangıllarında gelişmiş gibi görünüyor. Tarihöncesi zamanlarda insanlar çay yapraklarının çiğnenince dinçleştirici ve yaralara sürülünce de sağaltıcı etkisini fark etmişlerdi. Çay, Güneybatı Çin'de tıbbi bir lapa olarak da tüketilirdi; bugünkü Kuzey Tayland'a denk düşen yerde yaşayan kabileler, soğancık, zencefil ve diğer malzemelerle karıştırılan doğranmış çay yapraklarını buğulayıp ya da kaynatıp topak biçimine getirir, daha sonra tuz, sıvı yağ, sarmısak, katı yağ ve kurutulmuş balıkla birlikte yerlerdi. Çay, bir içecek olmadan önce bir ilaç ve yiyecek maddesiydi.

Çayın tam olarak ne zaman ve nasıl Çin'e yayıldığı belli değildir; fakat MÖ altıncı yüzyılda Buddha olarak bilinen Siddhartha Gautama tarafından kurulan dine mensup olan Budist keşişlerin yardımıyla olmuş gibi görünüyor. Hem Budist, hem

Taocu keşişler çay içmenin zihinsel yoğunlaşmayı güçlendirdiği ve yorgunluğu azalttığı için –bugün kafeinden kaynaklandığı bilinen nitelikler– meditasyona yardımcı olduğunu fark ettiler. Taoculuğun kurucusu olan ve MÖ altıncı yüzyılda yaşayan Lao-tzu, çayın yaşam iksirinin temel bir bileşeni olduğuna inanıyordu.

Çaydan bahseden en eski Çin kaynağı MÖ birinci yüzyıla, Shen Nung'un sözde keşfinden 26 yüzyıl sonraya aittir. Başlangıçta belirsiz bir tıbbi ve dinsel içki olan çay, Çin'de ilk kez o sırada evcil bir içki olmuş gibi görünüyor: Zamanın bir kitabı, *Hizmetçilerin Çalışma Kuralları*, çayı satın almanın ve ikram etmenin doğru yollarını tarif eder. Çay MS dördüncü yüzyılda o kadar popülerleşmişti ki, basitçe yabani çay bitkisinin yapraklarım toplamak yerine, bilinçli olarak çay tarımına başlama zorunlu oldu. Çay bütün Çin'e yayıldı ve Tang hanedanlığı sırasında (MS 618-907), Çin tarihinde altın çağ olarak görülen bir dönemde Çin'in ulusal içkisi haline geldi.

O sırada Çin dünyadaki en büyük, en zengin ve en kalabalık imparatorluktu. Nüfusu 630 ila 755 yılları arasında üçe katlanıp 50 milyonu aştı ve başkenti Ch'angan (bugünkü Xi'an) yaklaşık iki milyon kişinin yaşadığı yeryüzündeki en büyük metropoldü. Çin'in dış etkilere özellikle açık olduğu bir zamanda, başkent kültürel bir çekim merkeziydi. Karadan İpek Yolu boyunca, denizden ise Hindistan, Japonya ve Kore'yle ticaret gelişiyordu. Türkiye ve İran'dan giysi, saç kesme biçimleri ve polo sporu, Hindistan'dan yeni yiyecekler, Orta Asya'dan müzik aletleri ve danslar, ayrıca keçi derisi torbalarda şarap ithal ediliyordu. Çin ise ipek, çay, kâğıt ve seramik ihraç ediyordu. Çin heykeli, resmi ve şiiri bu değişik, dinamik ve kozmopolit atmosfer içinde gelişti.

Çay içme geleneğinin yaygınlaşması dönemin refahına ve nüfus patlamasına yardımcı oldu. Güçlü antiseptik özellikleri

nedeniyle, hazırlandığında su yeterince kaynatılmasa bile, pirinç ya da darı birası gibi daha önceki içeceklerden daha güvenliydi. Modern araştırmalar, çaydaki tanen asidinin kolera, tifo ve dizanteriye neden olan bakterileri öldürebildiğini gösterdi. Çay, kurutulmuş yaprakları kullanılarak hızla ve kolayca hazırlanabiliyor, üstelik bira gibi bozulmuyordu. Suyla bulaşan hastalıkları ve bebek ölümlerini azaltan, ömrü uzatan etkili ve güvenilir bir su arıtma teknolojisiydi.

Çayın gözle görülür bir ekonomik etkisi de vardı. Yedinci yüzyılda Çin'in çay ticaretinin hacmi ve değeri artınca, büyük miktarda para taşımak zorunda kalan Fujian'lı tüccarlar yeni bir buluşa, kâğıt para kullanımına öncülük ettiler. Çayın kendisi de, kalıp biçiminde, bir para olarak kullanıma girdi. Amaca çok uygundu; gerektiğinde tüketilebilen hafif ve az yer kaplayan bir değer ambarıydı. Kâğıt paranın imparatorluk merkezinden uzaklaştıkça değeri azalırken, çayın değeri tam tersine



Çin'de çay üretimi. Yaprakları işleyip çaya dönüştürmek, baştan sona elle yapılan karmaşık bir süreçtir

uzaklaştıkça artıyordu. Kalıp çay, Orta Asya'nın bazı kesimlerinde modern zamanlara kadar para olarak kullanımda kaldı.

780'de ilk kez vergilendirilmesi ve aynı yıl yayımlanan bir kitabın, ünlü Taocu şair Lu Yu'nun *Çay Klasiği* adlı kitabının başarısı, çayın Tang hanedanlığı dönemindeki popülerliğini yansıtır. Çay satan tüccarların isteği üzerine yazılan kitap çaym yetiştirilmesini, hazırlanmasını ve ikram edilmesini ayrıntılı bir biçimde betimliyor. Lu Yu, hiçbir boyutunu gözden kaçırmadığı çayla ilgili çok sayıda kitap yazdı: Çeşitli yaprak türlerinin meziyetlerini, hazırlarken kullanılması gereken en iyi suyu (ideal olanı yavaş akan bir dağ deresinin suyu; ancak başka bir seçenek yoksa kuyu suyu) betimliyor, hatta suyu kaynatma işlemindeki evreleri bile sayıyordu: "Su kaynadığında balık gözü gibi görünmeli ve fazla ses çıkarmamalıdır. Fokurdayan bir çeşme gibi takırdayınca ve birbirine yapışmış sayısız inci gibi görününce, ikinci evreye ulaşmıştır. Kıyıya vuran dalga gibi sıçrayınca ve kabaran bir dalga gibi ses verince, doruğundadır. Daha fazla kaynatılmamalı, su kaynayıp biter ve kullanılamaz."

Lu Yu'nun dili o kadar duyarlıydı ki, yalnızca tadarak suyun kaynağını saptayabildiği, ırmağın hangi kısmından alındığını belirleyebildiği söyleniyordu. Çayı sadece susuzluk giderici bir içecekten bir kültür ve gelişmişlik simgesine dönüştüren, herkesten çok Lu Yu olmuştur. Çayı tatma ve değerlendirme, özellikle farklı çay tiplerini tanıma yeteneği oldukça saygınlaştı.

Çay yapmak aile reisine ayrılan bir onur haline geldi; iyi, zarif bir biçimde çay yapamamak bir utanç sayıldı. Sarayda çayı merkez alan içki partileri ve ziyafetler popülerleşti. İmparator özel çeşmelerden getirilen suyla yapılan özel çaylar içerdi. Bu her yıl imparatora özel "saygı çayı" sunma geleneğine yol açtı.

Çayın popülerliği Sung hanedanı döneminde de (960-1279)

devam etti; fakat Çin on üçüncü yüzyılda Moğolların egemenliği altına girince çay da resmi itibarını kaybetti. Moğollar açık steplerde at, deve ve koyun sürüleri besleyen göçebe bir halktı. Cengiz Han ve oğullarının yönetiminde tarihteki en büyük kesintisiz kara imparatorluğunu; batıda Macaristan'dan doğuda Kore'ye ve güneyde Vietnam'a kadar Avrasya kara kütlesinin çoğunu kucaklayan bir imparatorluk kurdular. Usta atçılardan oluşan bir ulusa uygun olarak geleneksel içkileri; sütteki laktozu alkole dönüştürmek için önce yayıkta yayılan, sonra mayalanan at sütünden yapılan kımızdı. Bu dönemde Çin sarayında birkaç yıl geçiren Venedikli gezgin Marco Polo'nun, imparatora çay saygısı geleneği dışında çaydan söz etmemesinin (kımızın "beyaz şarap gibi ve içimi çok güzel" olduğunu söylemesine karşın) nedeni budur. Çin'in yeni hâkimleri yerel içki çaya ilgi göstermeyip, kendi kültürel geleneklerini sürdürdüler. Moğol imparatorluğunun doğu kısmının hükümdarı Kubilay Han, Çin'deki sarayının avlusuna steplerden getirttiği otları ektirtmişti ve beyaz kısrak sütünden özel olarak hazırlanmış kımızı içerdi.

Kubilay'ın kardeşi Mengü Han, Moğol İmparatorluğu'nun büyüklüğünü ve kapsadığı alandaki çeşitliliği vurgulamak için, Moğol başkenti Karakurum'da gümüş bir içki çeşmesi yaptırdı; çeşmenin dört oluğunun birinden Çin'den pirinç birası, birinden İran'dan üzüm şarabı, bir diğerinden Kuzey Avrasya'dan bal likörü ve bir diğerinden de Moğolistan'dan kımız akıyordu. Çay görünürlerde yoktu. Fakat bu çeşmenin simgelediği geniş imparatorluğun sürdürülemez olduğu anlaşıldı ve on dördüncü yüzyılda çöktü. Yeniden başlayan çay içme coşkusu, Moğolların kovulmasından ve Ming hanedanlığının (1368-1644) kurulmasından sonra Çin kültürünün kendisini yeniden kabul ettirmesinin bir yoluydu. Çay hazırlama ve içme eylemi giderek daha ayrıntılı olmaya başladı: Lu Yu'nun

savunduğu ayrıntıya titizlikle dikkat canlandı ve genişledi. Yeniden dinsel köklerine dönen çay, bir bedensel ve ruhsal canlanma biçimi olarak görülmeye başlandı.

Ne var ki, çay töreni düşüncesi Japonya'da doruğa çıkarıldı. Çay, Japonya'da altıncı yüzyıldan beri içilmekteydi; fakat 1191'de çayın yetiştirilmesi, toplanması, hazırlanması ve içilmesiyle ilgili en son Çin bilgileri, çayın sağlığa yararlarını göklere çıkaran bir kitap yazan Eisai adlı bir Budist keşiş tarafından ülkeye getirildi. Japonya'nın şogun denilen askeri yöneticisi Minamoto Sanetomo hastalanınca, Eisai onu evde yetiştirilen çayın yardımıyla iyileştirdi. Şogun yeni içkinin güçlü bir savunucusu oldu ve çayın popülerliği onun sarayından tüm ülkeye yayıldı. On dördüncü yüzyılda çay, Japon toplumunun her düzeyinde yaygınlaşmıştı. İklim çay tarımına çok uygundu ve en küçük aileler bile bir çift çay ağacına bakabilir, ihtiyaç duyduğunda bir iki yaprak koparabilirdi.

Eksiksiz bir Japon çay töreni, bir saatten fazla sürebilen son derece karmaşık, neredeyse mistik bir ayindir. Yalnızca çayın öğütülmesi, suyun kaynatılması, çayın konulup karıştırılması adımlarını betimlemek, kullanılan araçların özel biçimlerinin, kullanım sırasının ve özelliğinin önemini gözden kaçırmak olur. Su, belirli bir kavanozdan zarif bir bambu maşrapayla çaydanlığa aktarılmalıdır; çayın ölçüsü için özel bir kaşık kullanılır; özel bir karıştırıcı, kavanozu ve kaşığı silmek için kare şeklinde bir ipek bez, çaydanlığın kapağı için bir altlık ve benzeri gereçler olmalıdır. Bu eşyaların tümü ev sahibi tarafından doğru sırayla getirilip doğru yerlere konulmalıdır. İdeal olanı, ev sahibinin ocakta tutuşturulacak odunu da kendisinin toplamasıdır ve bütün tören, uygun bir biçimde düzenlenmiş bir bahçedeki bir çayhanede gerçekleşmelidir.

On yedinci yüzyılda yaşayan Japonya'nın en büyük çay ustası Rikyu'nun sözleriyle, "eğer çay ve yemek kapları kötü

zevk ürünüyse, çay bahçesindeki ağaçların ve taşların doğal düzeni ve planı sevimsizse, o zaman en iyisi derhal eve geri dönmektir." Sohbetin dünyevi konulara dönmemesi gibi, Rikyu'nun bazı kuralları inanılmaz derecede biçimsel olmalarına karşın, Avrupa'da törensel bir akşam yemeği partisinin yazılı olmayan kurallarından farklı değildir. Japon çay töreni çay kültürünün doruğudur; Güney Asya'dan bir içki alıp onu bir dizi değişik kültürel ve dinsel etkiyle doldurduktan sonra yüzlerce yıllık görenek ve ritüel birikiminin süzgecinden geçirmenin sonucudur.

Çay Avrupa'da

On altıncı yüzyılın başında, Avrupalılar deniz yoluyla Çin'e ulaştıklarında, Çinliler haklı olarak kendi ülkelerini yeryüzündeki en büyük ülke olarak görüyorlardı. Çin, dünyanın en büyük ve en kalabalık ülkesiydi, Avrupa'daki her kültürden çok daha eski ve dayanıklı bir uygarlığı vardı. Bilindiği şekliyle, Göksel İmparatorluk sakinleri tarafından evrenin merkezi kabul ediliyordu. Hiç kimse onun kültürel ve entelektüel başarılarıyla yarışamazdı; dışarıdan gelen yabancılar Çin'i taklit etmek isteyen, fakat yozlaştırıcı etkilerinden uzak durulması gereken barbarlar ya da "yabancı şeytanlar" diye önemsenmezdi. Neredeyse her alanda Avrupalıların ilerisinde olan Çinliler, zamanın Avrupa teknolojisine yabancı değillerdi. Avrupa gemilerindeki "yenilikler"; manyetik pusula, barut ve basılı kitaplar Çin yenilikleriydi. Doğunun efsanevi zenginliklerini aramak üzere Malay yarımadasında bulunan Malaka'daki ticaret noktalarından yelken açan Portekizli kâşifler, alçakgönüllülükle karşılandılar. Çin kendi kendine yetiyordu, hiçbir eksiği yoktu.

Portekizliler ticaret hakkı karşılığında imparatora haraç

ödemeye razı oldular ve birkaç yıl boyunca Çin'le ticari ilişkiyi sürdürdüler. Çinliler altın ve gümüş karşılığında ipek ve porselen satmaktan memnun olmalarına karşın, Avrupa'nın mamul mallarına ilgi göstermediler. Sonunda 1557'de Çinliler, Portekizlilere Macao yarımadasında Kanton ırmağının ağzında her türlü mal sevkıyatının yapılacağı bir ticaret noktası kurma izni verdiler. Bu durum Çinlilere vergi koyma ve yabancılarla ilişkiyi en aza indirme olanağı veriyordu; diğer Avrupalıların Çin'le doğrudan ticaret yapmalarına izin verilmedi. On altıncı yüzyılın sonuna doğru Hollandalılar Doğu Hint Adaları'na ulaştıklarında, Çin mallarını bölgedeki diğer ülkelerin aracılığıyla satın almak zorunda kaldılar.

Bölgeyle ilgili Avrupa raporlarında çaydan ilk kez 1550'lerde söz edilir. Fakat Avrupa'ya çay sevkıyatı ilk tüccarların aklına gelmemişti. Portekizli gemicilerin kendi tüketimleri için az miktarda çayı Lizbon'a getirmiş olmaları olasıdır; fakat Avrupa'ya ilk ticari çay sevkıyatını ancak 1610'da bir Hollanda gemisi yaptı. Çay Hollanda'dan 1630'larda Fransa'ya ve 1650'lerde İngiltere'ye ulaştı. Bu ilk çay, Çinlilerin her zaman tükettikleri türden yeşil çaydı. Taze toplanan yeşil yaprakların bir gece bırakılıp oksitlenmesi sağlanarak yapılan siyah çay, Ming hanedanlığı döneminde ortaya çıktı; kökeni sırdır. Çinliler onu yalnızca yabancıların tüketmesine uygun görmeye başladılar ve sonunda Avrupa'ya yapılan ihracata siyah çay egemen oldu. Çayın kaynağı konusunda hiçbir fikre sahip olmayan Avrupalılar, yeşil ve siyah çayın tamamen farklı iki botanik tür olduğunu sandılar.

Çay, kahveden birkaç yıl önce Avrupa'ya gelmesine karşın, çoğunlukla fazla pahalı olduğu için on yedinci yüzyılda çok etkili olmadı. 1630'lardan itibaren sağlığa yararlarını tartışan Hollanda'da lüks ve tıbbi bir içki olarak tüketilmeye başlandı. Çaya (aynı zamanda diğer iki yeni içkiye, kahveye ve

çikolataya) ilk karşı çıkanlardan biri, Danimarka kralının Alman doktoru Simon Pauli'ydi. 1635'te, çayın bazı tıbbi yararları bulunsa da, zararlarının yararlarından fazla olduğunu savunan bir yazı yayımladı. İddiasına göre, çay Çin'den taşınırken zehirleşiyordu, bu yüzden "içenlerin, özellikle de kırk yaşını geçenlerin ölümünü hızlandırır." Pauli, "azgın bir salgın halini alan Çin'den Avrupa'ya çay ithal etme çılgınlığını yok etmek için elinden geleni" yapmış olmakla övünüyordu.

Çayın savunuculuğunu yapan ve onu her derde deva gören Hollandalı doktor Nikolas Dirx karşıt görüşü savundu. 1641'de "bu bitkinin eşi yoktur" diyordu. "Kullananlar tüm dertlerden kurtulur, son derece uzun yaşar." Her gün birkaç fincan çay tüketmeyi öneren bir kitap yazan bir başka Hollandalı doktor, Cornelius Bontekoe ise daha da coşkulu bir çay savunucusuydu. "Çayı tüm ulusa ve tüm insanlara öneriyoruz" diyordu: "Her erkeğin, her kadının her gün çay içmesini istiyoruz; olanaklıysa her saat; günde on fincanla başlayıp, dozu giderek artırarak –midenin alabildiği kadar." Bontekoe'nun önerisine göre, hastalar günde 50 fincan kadar tüketmeliydi; üst sınır olarak da günde 200 fincan öneriyordu. Hollanda Doğu Hindistan Kumpanyası, çay satışlarının artmasındaki yardımlarından ötürü Bontekoe'yu onurlandırdı; aslında, kitabını yazmasını da şirket sağlamış olabilir. O sırada popülerleşmeye başlayan çaya şeker katma pratiğini onaylamaması da dikkate değerdir.

Avrupalılar çaya süt de eklediler. 1660'ta İngilizce bir çay reklamı çayın birçok tıbbi yararı arasında şunları da sayıyordu: "iç organları güçlendirir (su ve sütle hazırlanıp içildiği için), veremi önler, karın ağrısını ya da bağırsak sancısını giderir." Çayın 1659 ila 1700 arası dönemde aristokratlar arasında kısa süreli bir cazibeye sahip olduğu Fransa'da da hem lezzet için, hem ılıtmak için çayı sütle içmeye başladılar. Çayı sütle soğutmak

hem içeni, hem zarif porselen fincanı koruyordu. Fakat çok geçmeden Fransa'da kahve ve çikolata çayı gölgeledi. Sonunda Fransa ya da Hollanda değil, İngiltere çayı en çok seven Avrupa ülkesi olarak ortaya çıktı ve bunun muazzam tarihsel sonuçları oldu.

İngiltere'nin çay coşkusu

On sekizinci yüzyılın başında İngiltere'de hemen hemen hiç kimsenin çay içmediğini, yüzyılın sonunda ise neredeyse herkesin içtiğini söylemek fazla abartı olmaz. 1699'da yaklaşık 6 ton olan resmi ithalat, bir yüzyıl sonra 11 bin tona çıktı ve yarım kilo çayın yüzyılın sonundaki fiyatı, yüzyılın başındaki fiyatının yirmide biriydi. Üstelik bu rakamlar kaçak ithalatı kapsamıyor. Kaçak çay, çay vergisinin önemli miktarda düşürüldüğü 1784'e kadar ithalat hacmini ikiye katlamış olabilir. Tüketilen çay miktarına dair rakamların netliği konusunda kuşku yaratan bir başka faktör de; çayı, genellikle kimyasal boyalarla boyanıp gizlenmiş külle, söğüt yapraklarıyla, testere talaşıyla, çiçeklerle ve daha kuşkulu maddelerle –bir anlatıma göre koyun gübresiyle– karıştırıp çoğaltma şeklinde gerçekleşen yaygın sahtecilikti. Yapraktan fincana kadar uzanan zincirin neredeyse her evresinde çaya şu ya da bu şekilde bir şeyler karıştırılırdı; bu nedenle tüketilen miktar, ithal edilen miktardan çok daha fazlaydı. Siyah çayın popülerleşmesi de, bu sahteciliğin bir yan ürünüydü: Sahte yeşil çay yapmak için kullanılan kimyasalların çoğu zehirliydi; oysa siyah çay, karışımlı olduğunda bile daha güvenliydi. Siyah çay daha yumuşak, daha az acı olan yeşil çayın yerini alınca, lezzet katmak için şeker ve süt eklendi.

Kaçakçılığın ve sahteciliğin gerçek boyutu ne olursa olsun,

on sekizinci yüzyılın sonunda İngiltere'deki herkesin günde bir iki fincan içmesine yetecek kadar çayın ülkeye girdiği açıktır. Daha 1757'de bir gözlemcinin belirttiğine göre "Richmond yakınında, yaz mevsiminde genellikle çay içen dilencilerle karşılaşılan dar bir yol vardır. Yolları onaran emekçileri çay içerken görebilirsiniz; hatta cüruf taşınan el arabalarında bile içiliyor; bir o kadar saçma olanı ise fincanlarda samancılara satılıyor olması."

İngilizleri böylesine çay tüketmeye götüren hızın ve coşkunun nedeni nedir? Yanıt, iç içe geçen birkaç parçadan oluşur.

Çay, 1662'de II. Charles'ın Portekiz Kralı IV. Joao'nun kızı Bragançalı Catherine'le evlenmesinden sonra İngiliz sarayında moda olunca, ilk büyük atılımını yaptı. Catherine'in muazzam çeyizi; Portekiz'e ait Tangier ve Bombay ticaret noktaları, denizaşırı Portekiz iyelikleriyle ticaret hakkı, bir servet değerinde altın ve bir sandık çaydan oluşuyordu. Catherine sadık bir çay içicisiydi ve kendisiyle birlikte alışkanlığını da getirdi. Çayı



II. Charles'ın eşi Bragançalı Catherine çayı İngiliz sarayına soktu

küçük fincanlarda –o zamanın bir anlatımına göre "yüksükten büyük olmayan"– yudumlamak, aristokrasi arasında hemen tutuldu. Catherine'in kralla evlenmesinden sonraki yıl şair Edmund Waller, Catherine'e ulusa iki hediyesini –çay ve Doğu Hint Adaları'na erişim– vurguladığı bir doğum günü şiiri yazdı:

Kraliçelerin en iyisini ve en iyi bitkiyi borçluyuz,
Güneşin doğduğu yerin yolunu gösteren,
Zenginliklerini takdir ettiğimiz o cesur ulusa.
Müz'ün dostudur çay, hayalimizi süsler
Dağıtır başımızdaki dumanları
Dingin tutar ruhun sarayını
Yakışır Doğum Gününde Kraliçeyi selamlamaya.

Çay içen kraliçenin sağladığı ilk ivmeden sonra, çayın yükselişindeki ikinci faktör, Doğu Hint Adaları'ndan İngiltere'ye ithalat tekeli verilen Doğu Hindistan Kumpanyası'nın rolüydü. Başlangıçta Çin'e doğrudan ulaşma olanağından yoksun olmasına karşın, kumpanyanın kayıtları 1660'larda "Kumpanya tarafından tamamen ihmal edildiğini" sanmasın diye krala hediye olarak Hollanda'dan az miktarda "iyi çay" getirmeye başladığını gösteriyor. Kumpanya, bu ve diğer hediyelerle Charles'ın desteğini kazandı ve Charles, kumpanyaya toprak edinme, para basma, ordu besleme, ittifaklar kurma, savaş ilan etme, barış yapma ve adalet dağıtma haklarını da kapsayan geniş yetkiler verdi. Basit bir ticaret şirketi olarak işe başlayan kumpanya sonraki yüzyılın seyri içinde İngiliz gücünün doğudaki tezahürü oldu. İskoç iktisatçı ve yazar William Playfair'in 1799'da gözlemlediği gibi, "Hindistan Kumpanyası sınırlı bir tüccarlar topluluğundan, Doğu'nun Yargıcı haline geldi." Bunun nedeni büyük ölçüde kumpanyanın çay ticaretini geliştirme, genişletme ve ondan kâr etme tarzıydı.

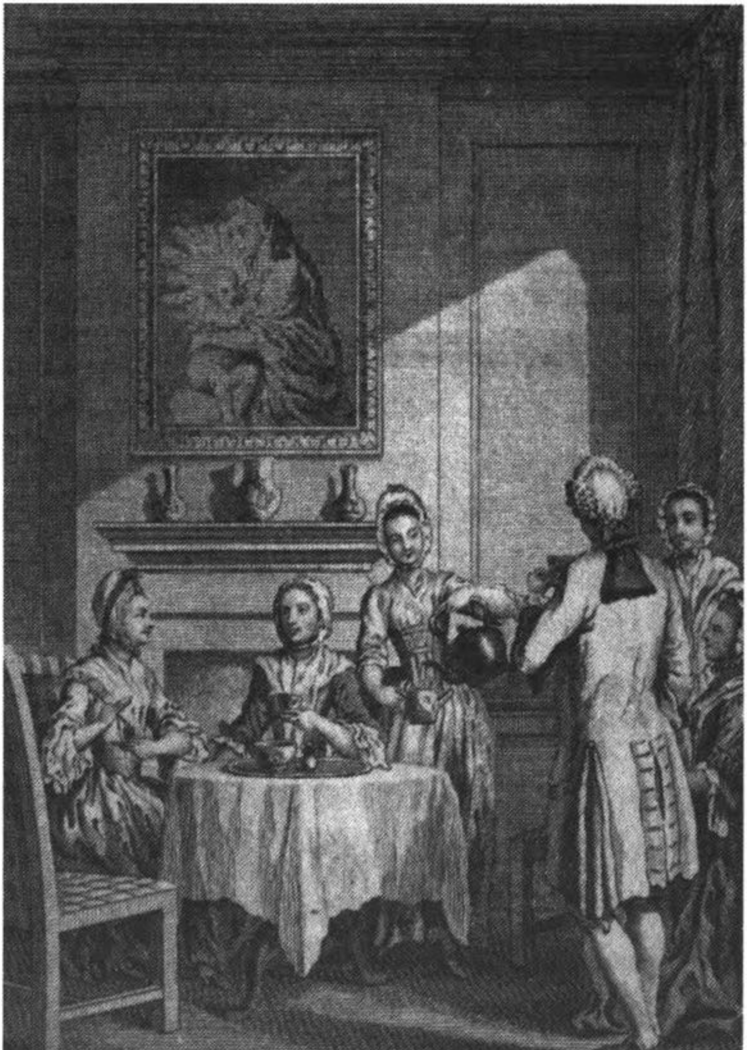
Çay, 1660'ların ortasından itibaren kumpanya müdürlerinin Londra'daki toplantılarında ikram edildi ve her gemide kendilerine "kişisel ticaret" için belli bir yer tahsis edilen kumpanya gemilerinin kaptanları ve diğer subayları tarafından kişisel olarak ithal edilirdi. Kıtlığı ve yüksek değeri dikkate alındığında, çay kişisel ticaret için ideal bir metaydı: Bir ton çaym kârı birkaç yıllık ücret değerinde olabiliyordu ve 10 tonluk bir yer tahsisatı edinmek bir gemi kaptanı için hiç de zor değildi. Kişisel çay ticareti başlangıçta talebin canlanmasına yardımcı olmuş olabilir; ancak kumpanyanın giderek büyüyen resmi ticaretini zayıflatacağı korkusuyla 1686'da yasaklandı.

Kumpanyanın Doğu Hint Adaları'ndan (Bantam'dan, bugünkü Endonezya'da) ilk ithalatı 1669'da başladı ve çay yavaş yavaş yaygınlaştı. Kumpanya Asya'dan ilk önce kâğıt, ardından ucuz tekstil ithalatına yoğunlaştığı için, çay başlangıçta önemsiz bir metaydı. Fakat İngiltere'nin yerli tekstil üreticilerinin muhalefeti kumpanyayı çaya daha fazla önem vermeye teşvik etti; çay ithalatının yerli üreticileri gücendirme sorunu yoktu. Çaym perakende maliyeti arzın düzensizliği nedeniyle değişiyordu; fakat 1660'ta yarım kilosu 6-10 sterlinden başlayan yüksek çay fiyatları, 1700'de 4 sterline düşmüştü. 1 sterline de çay bulunuyordu. Fakat o sırada yoksul bir ailenin yıllık geliri sadece 20 sterlin de olabiliyordu. Bu nedenle çay evrensel olamayacak kadar pahalıydı hâlâ. On yedinci yüzyılın sonuna kadar da lüks bir mal olarak, çok daha ucuz olan kahvenin gölgesinde kaldı: Bir fincan çayın maliyeti, bir fincan kahvenin beş katıydı.

Ancak on sekizinci yüzyılın başında kumpanya Çin'de ticaret noktaları kurup doğrudan çay ithalatına başlayınca, çaym miktarı arttı, fiyatı düştü ve çok daha geniş bir kesim için ulaşılabilir oldu. 1718'de çay, Çin'den ithalatın ana direği olarak ipeğin yerini alıyordu; 1721'de ithalat yılda 5000 tona

ulaşmıştı. 1744'te bir yazar "... Doğu Hint Adaları'yla bir ticaretin başlaması... çayın fiyatını o kadar düşürdü ki, geliri en düşük işçi bile satın almayı düşünebilir" gözleminde bulunuyordu. Doruğundayken çay kumpanyanın toplam ticaretinin yüzde 60'ından fazlasını temsil ediyor ve çay vergisi İngiliz devlet gelirlerinin yüzde 10'undan fazlasını oluşturuyordu. Sonuç olarak, çay ticarinin denetimi kumpanyaya muazzam bir nüfuz kazandırdı ve bu nüfuzla, kendisinden yana yasaların çıkarılmasını sağladı. Diğer Avrupa ülkelerinden çay ithalatı yasaklandı; satışları artırmak ve pazarı genişletmek için çay vergisi düşürüldü; sahte çay çok yüksek para cezalarıyla cezalandırıldı. Kaçakçılık ve sahtecilik yaygınlığını korudu, fakat bu çay talebinin ne kadar yüksek olduğunu gösteriyordu. Son olarak, İngiltere ile Doğu Hindistan ticaretinin toptan denetimi arasında duran tek şey Hollandalılardı. Bir dizi savaş 1784'te Hollanda'nın yenilgisiyle son buldu ve rakip Hollanda Doğu Hindistan Kumpanyası 1795'te, küresel çay ticaretinin neredeyse tam denetimini İngiliz rakibine bırakarak dağıldı.

Bragançalı Catherine çayı moda haline getirdi, Doğu Hindistan Kumpanyası bulunabilir duruma getirdi fakat hem özel hem kamusal alanda yeni tüketim biçimlerinin bulunmasıyla birlikte sosyalleşti de. 1717'de bir Londra kahvehanesinin sahibi olan Thomas Twining, kahvehanesinin hemen yanı başında kadınlara özel ve yalnızca çay satan bir dükkân açtı. Kadınlar, yalnızca erkeklere açık olan kahvehanelerdeki tezgâhlarda çay satın alamıyorlardı. Diğer ev ihtiyaçlarıyla birlikte pahalı çay da satın almaya hizmetçileri göndermek istemiyorlardı; çünkü bu, onlara çok büyük miktarda parayı emanet etmek demekti. (Çaym pahalılığı, çay kutularına –içinde çay saklanan ve yalnızca evin hanımefendisinin açabildiği kilitli kapağı bulunan özel kutular– yansıdı.) Fakat Twining'in dükkânında kadınlar moda olan bu yeni içkiyi orada tüketmek için fincanda, evde



1750 civarında bir İngiliz çay partisi. Çayın kibar ortamlarda törensel tüketimi, gelişmişliği göstermenin bir aracı haline geldi

hazırlamak için de kuru yaprak olarak satın alabiliyorlardı. O zamanın bir gözlemcisi, "Yüce hanımefendiler, parasını verdikleri canlandırıcı içeceği küçük fincanlarda içmek için Twining'in Devereaux Court'taki yerine üşüşürdü," diyordu. Bay Twining'in onların damak zevklerine uygun hazırladığı özel harman çaylardan da alabiliyorlardı.

Çay bilgisi ve çayın evde kibar ortamlarda törensel tüketimi, gelişmişliği göstermenin bir aracı haline geldi. Ayrıntılı çay partileri, Çin ve Japon çay törenlerinin İngiliz eşdeğeri olarak doğdu; bu partilerde çay, Çin'den ithal edilen porselen fincanlarda ikram edilirdi. Yazarlar çayın nasıl hazırlanması, rütbelerine göre konuklara hangi sırayla ikram edilmesi, hangi yiyeceklerle sunulması, konukların ev sahibine nasıl teşekkür etmeleri gerektiği konusunda öğütler veriyorlardı. Çay yalnızca bir içecek değildi artık; tamamen yeni bir öğleden sonra yemeği haline geldi.

Çay ikramında başka bir yenilik de, Londra'nın çay bahçelerinin ortaya çıkışıydı. 1732'de ilk açılan bahçe olan Vauxhall Gardens; içersinde aydınlatılmış yürüyüş yollarının, bando platformlarının, başta çayın yanında atıştırmak için tereyağlı ekmek olmak üzere yiyecek ve içecek satan büfelerin yer aldığı ve her türden gösterinin de yapıldığı bir parktı. Peşinden başka çay bahçeleri geldi. Zarif, saygın bir kamusal mekân ve karşıt cinsiyetten insanların buluşması için güzel bir yer sağlamaları çekiciydi. *Gentleman's Magazine*'deki bir anlatıma göre, bir çay bahçesinde, söz gelişi White Conduit House'ta, genç erkekler genç kadınların uzun elbiselerinin yerde sürünen eteklerine "kazayla" basar ve özür olarak bir fincan çay ikram ederlerdi; başka bir çay bahçesinde, Parthenon'da, ilk hareket kadınlardan gelir, seçtiği genç erkekten kendisine bir fincan çay ikram etmesini isterdi. Çay bahçeleri, o sırada gerilemekte olan kahvehanelerden hep dışlanmış olan kadınlar arasında

özellikle popülerdi. Daha saygın kahvehaneler özel beyefendi kulüplerine ve ticari kurumlara dönüşmeye başlamıştı; yalnızca alkol satışlarına yaslanan ve tavernalardan ayırt edilmeleri giderek zorlaşan, daha az saygın olanlar kalmıştı. Yazar Daniel Defoe'nun belirttiği gibi bu tür kuruluşların "birahaneden farkları yoktur, yalnızca kahvehane adının daha iyi bir hava verdiğini düşünürler."

Yoksullar için çay giderek güç yetirilebilir bir lüks, ardından da zorunlu bir ihtiyaç oldu: Az miktarda çayı fazla suyla demleyerek çoğaltma ya da kullanılmış çay yapraklarını yeniden kullanma gibi hileler sonunda çayı bir biçimde herkesin menziline soktu. On sekizinci yüzyılın ortasından itibaren ev hizmetçilerinin ücretlerine özel çay ödenekleri de eklendi; 1755'te İngiltere'yi ziyaret eden bir İtalyan "sıradan hizmetçi kızlar bile günde iki kez çay içmelidirler" diyordu. Çay, dünyanın öbür ucundan gelmesine karşın, sonunda sudan sonra en ucuz içecek oldu. On dokuzuncu yüzyılın başında İskoç bir gözlemci "Ticari ve mali sistemimiz o kadar oturmuştur ki, dünyanın doğu ucundan getirilen çay ile Batı Hint Adaları'ndan getirilen şeker... birleşip biradan ucuz bir içki meydana getirirler," diyordu. Çay soğuk yiyeceklerle birlikte tüketildiğinde, sıcak bir yemek yanılsaması yaratmaktaydı. Bazıları çayın yoksullar tarafından benimsenmesini ayıplayıp, zenginlerin alışkanlıklarını taklit etmek yerine, paralarını daha besleyici yiyeceklere harcamaları gerektiğini savundular. Bir yasa koyucu, yıllık geliri 50 sterlinin altında olanlara çaym yasaklanmasını bile önerdi. Fakat bir on sekizinci yüzyıl yazarının işaret ettiği gibi, işin doğrusu şuydu: "Şimdi yoksun kalsalardı, yalnızca ekmek ve suyla baş başa kalırlardı. Çay içmek yoksulların sıkıntısının nedeni değil, sonucudur." Kraliçelerin içeceği, son çare içeceği de olmuştu. İngiliz toplumunun en tepesinden en dibine kadar, herkes çay içiyordu.

İngilizlerin çayı benimsemelerinde moda, ticaret ve sosyal değişimler rol oynadı –yabancıların on sekizinci yüzyıl sona ermeden fark ettikleri bir görüngü. 1784'te Fransız bir ziyaretçi "Bütün İngiltere'de çay içmek yaygındır... en sıradan köylü, zenginler gibi günde iki kez çay içer; toplam tüketim muazzamdır," diyordu. İsveçli bir ziyaretçiye göre "İngiliz'in gerçek temel öğesi sudan sonra çaydır. Bütün sınıflar tüketir ve sabahleyin erkenden Londra sokaklarına çıkan biri, birçok yerde açık havaya kurulmuş masaların etrafında oturup çaylarını yudumlayan kömürcüleri ve işçileri görebilir." Çay dünyanın en eski imparatorluğundan gelip en yeni imparatorluğunun kalbine girmişti. İngilizler evlerinde oturup fincanlarındaki çayı içerken, deniz aşırı imparatorluklarının büyüklüğünü ve gücünü hissediyorlardı. Çayın yükselişi İngiltere'nin bir dünya gücü olarak büyümesiyle iç içe geçti ve İngiltere'nin ticari ve emperyal gücünün daha da genişlemesinin yolunu açtı.

Çay Gücü

"Bu ünlü bitkinin ilerlemesi, hakikatin ilerlemesine çok benzedi; tatma cesaretini gösterenlere çok lezzetli gelmesine karşın, başlangıçta kuşkuyla karşılandı; sınırları aşınca karşı duruldu; popülerliği artınca kötüye kullanıldı ve sonunda zamanın yavaş ve karşı konulmaz çabalarıyla ve kendi erdemleriyle saraydan kulübeye kadar tüm ülkeye zaferini kabul ettirdi."

Isaac D'Israeli (1766-1848)

Çay ve sanayi

1771'de İngiliz mucit Richard Arkwright, Derbyshire'daki Cromford'da büyük bir binanın inşaatına başladı. On üç kardeşin en küçüğü olan Arkwright ilk girişimci yeteneğini, insan saçlarını toplayıp kendi gizli formülünü kullanarak boyadıktan sonra peruğa dönüştürmeye başlayınca göstermişti. Bu işin başarısı ona daha hırslı bir atılıma başlama olanağı sağladı ve 1767'de bir "iplik eğirme tezgâhı" geliştirmeye başladı. Bu, dokumaya hazırlamak üzere iplik eğiren bir makineydi. Fakat bu eğirme tezgâhı, vasıflı bir çalıştırıcıyı gerektiren ve zor çalıştırılan kaba bükme makinesinden farklı olarak herkesin çalıştırabileceği motorlu bir makine olacaktı. Arkwright, daha önceki bir tasarımın ayrıntılarını aldığı saatçi John Kay'in yardımıyla işler durumda bir ilk örnek yaptı ve at gücüyle çalışan ilk

iplikhanesini 1768'de kurdu. Bu iplikhane, iki zengin işadamını o kadar etkiledi ki, eğirme tezgâhının Comford'daki ırmağın üzerinde bir su çarkıyla çalıştırılacağı çok daha büyük bir iplikhane kurması için Arkwright'a fon sağladılar. İlk modern fabrika olan bu iplikhane, Arkwright'ın yeni bir imalat yaklaşımını başlattığı yerdi. Başarısı onu, İngiltere'yi dünyanın ilk sanayileşmiş ülkesine dönüştüren devrimde eksen figür yaptı.

Tekstil imalatıyla başlayan ve daha sonra diğer alanlara da yayılan sanayi devrimi, hem teknolojik, hem örgütsel yeniliklere dayanıyordu. Çıkış noktası, vasıflı emekçilerin yerine; yorulmayan, dakik makineler geçirmekti. Bu makineler su ve buhar gibi yeni güç kaynakları gerektiriyordu. Çok sayıda makineyi su çıkrığı ya da buharlı motor gibi bir güç kaynağının etrafında bir fabrikaya toplamak avantajlıydı. Bir dizi görevi yerine getirebilen zanaatçılar, yerlerini, bir imalat sürecinin yalnızca bir evresinde uzmanlaşmış emekçilere bıraktı. Makineleri ve işçileri bir çatı altına toplamak, tüm süreci daha yakından denetleyebilmek ve vardiyalı çalışmayla pahalı makinelerden azami yararlanmak demekti. Arkwright, işçiler işe zamanında gelebilsinler diye, fabrikasının yanına onlar için kulübeler inşa etti. Bütün bunlar verimliliği muazzam ölçüde etkiledi. Arkwright'ın fabrikasında tek başına bir işçi, makineler sayesinde 50 el iplikçisinin işini yapabiliyordu. Ditme, tarama ve dokuma gibi tekstil üretiminin diğer boyutları da otomatlaşınca, üretim şahlandı. On sekizinci yüzyılın sonuna gelindiğinde İngiliz malı tekstil o kadar ucuz ve boldu ki, İngiltere Hindistan'a tekstil ihraç etmeye başladı ve Hindistan'ın gelişmekte olan geleneksel dokumacılığını mahvetti.

Nasıl ki on yedinci yüzyılda masa başında çalışan kâtipler, işadamları ve entelektüeller kahveye sarıldılarsa, on sekizinci yüzyılın yeni fabrikalarındaki işçiler de çayı kucakladılar. Çay, bu yeni çalışma düzenine en uygun içecekti ve birçok şekilde

sanayileşmeye yardımcı oldu. Fabrika sahipleri işçilerine ikramiye olarak bedava "çay molaları" vermeye başladılar. Genellikle tarım işçilerine verilen biradan farklı olarak, kafeinin varlığı sayesinde çay zihni donuklaştırmıyor, aksine keskinleştiriyordu. Çay, işçileri uzun ve sıkıcı vardiyalarda uyanık tutuyor, hızlı hareket eden makinelerle çalışırken yoğunlaşmalarını sağlıyordu. Bir el dokumacısı ya da iplikçisi ihtiyaç duyduğunda dinlenebilirdi; fabrikadaki işçi bunu yapamazdı. Fabrika işçileri iyi yağlanmış bir makinenin parçaları gibi çalışmak zorundaydılar ve çay, fabrikaların pürüz çıkmadan çalışmalarını sağlayan yağdanlıktı.

Çayın doğal anti bakteriyel özellikleri de bir avantajdı; çünkü çay yapımında kullanılan su yeterince kaynatılmadığında bile, suyla bulaşan hastalıkların yaygınlığını azaltıyordu. İngiltere'de dizanteri vakalarının sayısı 1730'lardan itibaren azaldı; 1796'da bir gözlemci dizanteri ve suyla bulaşan diğer hastalıklar için, "O kadar azalmıştır ki, Londra'da neredeyse adları bile bilinmiyor," diyordu. On dokuzuncu yüzyılın başında, doktorlar ve istatistikçiler, ulusun sağlığındaki iyileşmenin en olası nedeninin çayın popülerliği olduğu konusunda hemfikirdi. Bu durum, British Midlands'ın sanayi kentlerindeki fabrikaların etrafında kurulan yaşam alanlarında hastalık riski olmadan daha fazla işgücü paketlemeye olanak veriyordu. Çay bebeklerin de yararınaydı; çünkü çaydaki anti bakteriyel tanen asidi, emziren annelerin sütüne kolayca geçer. Bu da bebek ölüm oranlarını düşürüyor ve tam da sanayi devrimi kök salarken büyük bir emek havuzu sağlıyordu.

Çayın popülerliği kap kacak talebini artırarak ve yeni bir sanayiyi var ederek ticareti de canlandırdı. Güzel bir "çay takımı"na sahip olmanın hem zenginler, hem yoksullar için büyük bir sosyal önemi vardı. 1828'de bir gözlemcinin dediğine göre "iplik makinelerinde çalışan dokumacılar küçük

bahçeleri olan temiz ve düzgün konutlar"da yaşardı. "Bütün aile iyi giyimliydi, her erkeğin bir cep saati vardı ve kadınlar zevklerine göre giyinirdi... her ev; maun kasalı bir duvar saatiyle, Staffordshire malı güzel çay takımlarıyla, gümüş ya da gümüş kaplama şeker maşaları ve kaşıklarıyla süslüydü." Staffordshire'lı çömlekçilerin en ünlüsü Josiah Wedgwood'du. Wedgwood'un şirketi, ithalatı gerileyen ve sonunda 1791'de duran Çin porselenleriyle rekabet edebilecek ölçüde çay takımları üretiyordu.

Wedgwood, seri üretimin öncüsüydü; malzeme öğütmek ve damgalama makinelerini çalıştırmak için buharlı motoru ilk kullananlardan biriydi. Fabrikalarındaki bireysel zanaatçılar artık bir işi başından sonuna kadar yapmıyor; üretimin yalnızca bir evresiyle ilgili uzmanlaşıyor, yalnızca o konuda beceri kazanıyorlardı. Parçalar kesintisiz bir akış halinde bir işçiden diğerine geçiyordu. Bu işbölümü Wedgwood'un, çömlekçi olup olmadıklarına bakmadan, çay takımları için en yetenekli tasarımcıları kullanmasını olanaklı kıldı. Wedgwood, ürünlerini tanıtmak için şöhret kullanmanın da öncüsüydü: III. George'un karısı Kraliçe Charlotte "tam bir çay takımı" sipariş edince, benzer ürünleri "Kraliçe takımı" adıyla halka satma izni aldı. Gazetelere reklam verdi ve Rus Çariçe II. Yekaterina için özel çay takımı ürettiğinde yaptığı gibi, çay takımları için yalnızca davetlilerin katıldığı özel sergiler düzenledi. Bu dönemde çayın pazarlanması da daha karmaşıklaştı: Richard Twining'in (Thomas'ın oğlu) ve diğer çay tüccarlarının adları ünlendi. Twining 1787'de dükkânın kapısına özel tasarım bir tabela astı ve çaylarını, bugün dünyada hâlâ kullanılan en eski ticari logo olduğu sanılan aynı tasarımla etiketledi. Çay ve çay gereçlerinin pazarlanması, tüketimciliğin ilk temellerini attı.

Diğer batılı ulusların İngiltere'nin sanayileşmesine yetişmesi bir yüzyıl aldı. İngiltere'nin sanayinin beşiği olmasının

birçok nedeni vardır: Bilim geleneği, Protestan çalışma ahlakı, alışılmamış ölçüde yüksek bir dinsel hoşgörü, kömürün bolluğu, yollardan ve kanallardan oluşan etkin ulaşım ağları, İngiliz girişimcilere mali kaynak sağlayan imparatorluk meyveleri. Fakat İngilizlerin benzersiz çay aşkı da, yeni sanayi kentlerinden hastalıkları uzak tutarak ve uzun vardiya sürelerinde açlığı yatıştırarak kendi rolünü oynadı. İlk fabrikalarda çay, işçileri ateşleyen içkiydi; fabrikalar ise, hem insanların hem makinelerin kendilerince buhar gücüyle çalıştıkları yerlerdi.

Demlikten siyaset

İngiltere'nin çayını tedarik eden örgüt olan Doğu Hindistan Kumpanyası'nın siyasal gücü muazzamdı. Gücünün doruğunda iken, İngiliz hükümetinden daha fazla gelir üretiyor ve daha fazla insanı yönetiyordu; çaydan alınan vergi ise, devlet gelirlerinin yüzde 10'unu oluşturuyordu. Bütün bunlar kumpanyaya, dünyanın en güçlü ulusunun politikalarını hem dolaylı, hem doğrudan etkileme olanağı vermekteydi. Kumpanyanın yüksek yerlerde dostları vardı ve birçok görevlisi parlamentoya girmenin bir yolunu buluyordu. Doğu Hindistan Kumpanyası'nı destekleyenler, Batı Hint Adaları'nda çıkarları bulunan politikacılarla da bazen ortak çalışıyorlardı: Çay tüketimi, Batı Hint Adaları şekerine talebi ateşliyordu. Bütün bunlar, birçok durumda kumpanya politikasının hükümet politikası haline gelmesini sağladılar.

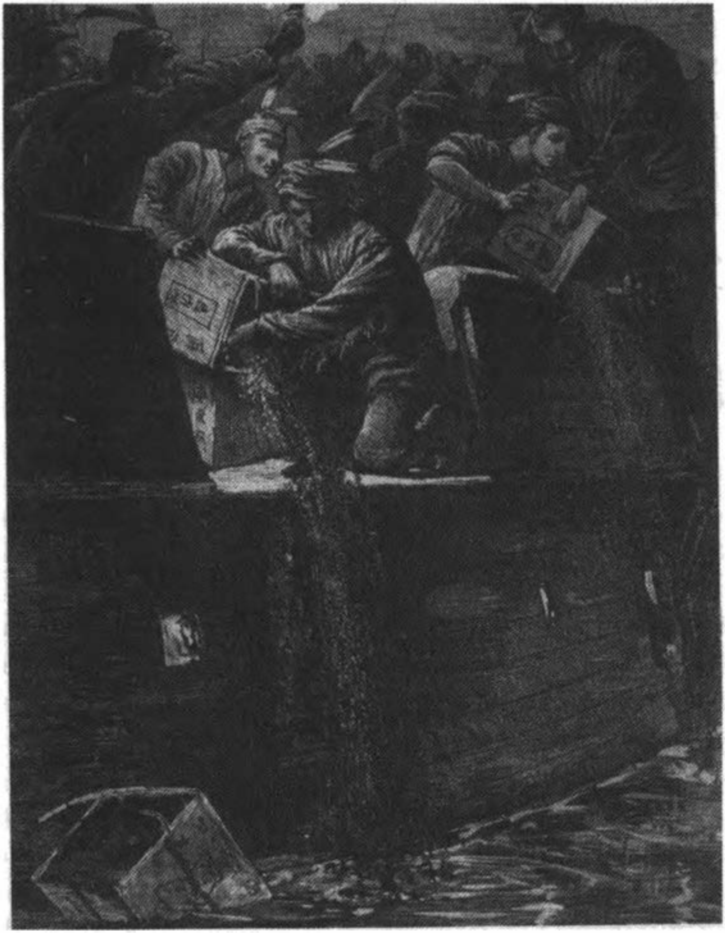
En iyi bilinen örnek, Amerikan bağımsızlığında çay politikasının rolüyle ilgilidir. 1770'lerin başında İngiltere'de ve Amerika sömürgelerinde çay kaçakçılığı doruktaydı. İngiltere'de kaçakçılar gümrük vergisi ödemedikleri için kaçak çay yasal çaydan ucuzdu, bu nedenle de çekiciydi. İlke olarak bu tür

vergilere karşı olan Amerika'da ise sömürgeciler Londra'daki hükümetin çay ithalatına koyduğu vergiyi ödememek için çayı Hollanda'dan kaçak getirmeye başladılar. (Çay vergisi, Fransız ve Yerli Savaşı'nın başarıyla sürdürülmesinden kaynaklanan borçları ödemek için para toplama amacıyla Londra'nın çeşitli mallara koyduğu vergilerin sonuncusuydu.) Şaha kalkan kaçakçılık yasal çay satışlarını düşürdü ve kumpanya dağ gibi biriken stoklarla karşı karşıya kaldı: Londra'daki deposunda yaklaşık 10 bin ton çay bekliyordu. Kumpanya ister satsın ister satmasın bu çaym vergisini ödemek zorunda olduğu için, hükümete 1 milyon sterlin borcu vardı. Kumpanyamn çözümü, her zaman olduğu gibi, hükümetin kumpanyadan yana müdahale etmesini sağlamaktı.

Sonuç, 1773 tarihli Çay Yasası oldu. Kumpanyanın dikte ettirdiği yasanın maddeleri arasında, borcunu ödemesi için kumpanyaya 1.4 milyon sterlin devlet kredisi ve doğrudan Çin'den Amerika'ya çay sevkıyatı hakkı da vardı. Ayrıca kumpanya, İngiliz ithalat vergisi ödemeyecek, çok daha az olan Amerika vergisini ödeyecekti. Üstelik bu vergiyi, kumpanyanın Amerika'daki temsilcileri, tek yetkili çay satıcısı hakkı (dolayısıyla kumpanyaya tekel hakkı) verilen temsilciler ödeyecekti. Düşük vergi oranı, hükümetin sömürgecileri vergilendirme hakkını göstermenin yanı sıra, kaçak çay fiyatlarını düşürüp kaçakçıları zayıflatacaktı. Kumpanya yetkililerine göre, sömürgeciler kendilerine minnettar kalacaktı, çünkü sonuçta çay fiyatları düşecekti.

Bu büyük bir yanılgıydı. Amerikalı sömürgecilerin, özellikle de New England'dakilerin refahı, ister Fransız Batı Hint Adaları'ndan rom yapmak için melas satın almak, ister Hollanda'dan kaçak çay işi yapmak olsun, Londra'nın müdahalesi olmadan dizginsiz ticaret yapabilmelerine bağlıydı. İngiliz mallarım boykot ettiler ve ilke olarak Londra'daki hükümete

vergi ödemeyi reddettiler. Hükümetin perakende çay satışında Doğu Hindistan Kumpanyası'na tekel hakkı vermesine de kızgındılar. Sonra ne olacaktı? Aralık 1773'te Philadelphia'da yayınlanan bir afiş "Doğu Hindistan Kumpanyası, bu (bir



Protestocuların üç gemi çayı Boston Limanı'na döktükleri
1773 Boston Çay Partisi

zamanlar) mutlu ülkeye ayak basar basmaz, efendiniz olmak için yerinden oynatmadık taş bırakmayacak" diyordu. "Kendisine yardım ve yataklık eden düzenbaz, ahlaksız ve zorba bir kurulları vardır. Kendisi de zorbalıkta, yağmacılıkta, baskıda ve kan dökmede ustadır... Böyle zengin oldu, böyle evrendeki en güçlü ticaret şirketi oldu." Birçok İngiliz tüccar da aynı şeyi hissediyordu; hükümet yine kumpanyanın kendi yararına politikalar dikte ettirmesine izin veriyordu. Yasa yürürlüğe girip kumpanyanın çay yüklü gemileri Amerika'ya ulaşınca, sömürgeciler gemilerin yük boşaltmalarını engellediler. 16 Aralık 1773'te, Mohawk Kızılderilileri gibi giyinen bir grup protestocu, kumpanyanın Boston Limanı'ndaki üç gemisine çıktı. Üç saat içinde 342 sandık çayı denize döktüler. Bunu diğer limanlarda benzer "çay partileri" izledi. İngiliz hükümeti Mart 1774'te Doğu Hindistan Kumpanyası'nın zararları tazmin edilinceye kadar Boston Limanı'nın kapatıldığını ilan ederek karşılık verdi. Bu "Dayanılmaz Yasalar"ın ilkiydi –İngiltere'nin sömürgelere otoritesini kabul ettirmek için 1774'te çıkardığı, fakat 1775'te Devrimci Savaşı'nın başlamasını sağlamaktan başka bir işe yaramayan bir dizi yasa. Acaba kumpanyanın çıkarlarından daha az etkilenen bir hükümet çay partilerine omuz silkebilir miydi, ya da sömürgecilerle bir uzlaşmaya varabilir miydi? (Amerikan tarafında, örneğin Benjamin Franklin, tahrip edilen çayın bedelinin ödenmesini savunuyordu.) Çok geçmeden çay anlaşmazlığının, İngiltere'nin Amerika'daki sömürgelerini kaybetmesi yönünde belirleyici bir adım olduğu anlaşıldı.

Afyon ve çay

1784'te İngiltere'ye çay ithalatı üzerindeki vergi iyice düşürülünce Doğu Hindistan Kumpanyası'nın şansı yeniden açıldı;

yasal çay fiyatları düştü, kumpanyanın satışları ikiye katlandı ve kaçakçılık ortadan silindi. Fakat görevlilerinin yoz ve kendilerine kişisel zenginlik sağlamaya yönelik davranışlarıyla ilgili artan kaygılar arasında, kumpanyanın muazzam nüfuzu giderek azaldı. Parlamentoya karşı sorumlu bir Denetleme Kurulu'nun gözetimi altına alındı. 1813'te, Adam Smith'in serbest ticaret görüşü güçlenince, kumpanyanın Çin hariç olmak üzere Asya ticareti üzerindeki tekeli kaldırıldı. Kumpanya ticaretle daha az ilgilenirken, Hindistan'daki geniş topraklarının yönetimine daha fazla yoğunlaştı; o kadar ki, 1800'den sonra gelirinin ana kaynağı, Hindistan'da toplanan toprak vergileriydi. 1834'te kumpanyanın Çin'le ticaret üzerindeki tekeli de kaldırıldı.

Fakat siyasal nüfuzu azalmışken ve rakip tüccarların pazara girmelerine izin verilmişken bile, kumpanya afyon ticaretine girerek çay ticareti üzerindeki yaşamsal denetimini sürdürüyordu. Olgunlaşmamış haşhaş tohumlarından çıkarılan suyla yapılan güçlü bir uyuşturucu olan afyon, eskiden beri ilaç olarak kullanılmaktaydı. Ancak, yüksek derecede bağımlılık yaratıyordu ve afyon bağımlılığı Çin'de öyle büyük bir sorun haline geldi ki, 1729'da kullanımı yasaklandı. Yine de yasadışı afyon ticareti devam etti ve on dokuzuncu yüzyılın başında kumpanya, İngiliz hükümetinin de gizli desteğiyle, bu yasadışı ticareti örgütleyip yaygınlaştırdı. İngiltere'nin Çin'le ticaret açığını –İngiliz çay aşkının dolaysız sonucu– kapatmak için muazzam bir yarı resmi uyuşturucu kaçakçılığı operasyonu tezgâhlandı.

İngiliz bakış açısına göre sorun, Çinlilerin çay karşılığında Avrupa malları almaya ilgi göstermemeleriydi. On sekizinci yüzyılda tek dikkate değer istisna, Avrupa teknoloji uzmanlığının Çin'inkini görünür bir biçimde geride bıraktığı ender alanlardan biri olan saat ve saatli oyuncaklar ya da otomatlar

olmuştu. Aslında o sırada Çin'in kendisini dış etkilere karşı yalıtma arzusu değişime ve yeniliğe genel bir güvensizlik yarattığı için, Avrupa teknolojisi birçok alanda Çin'in önünde gidiyordu. Fakat otomatların çekiciliği uzun sürmedi ve ticaret açığı sorunu yerli yerinde kaldı: Kumpanya çayın bedelini gümüş biçiminde nakit parayla ödemek zorundaydı. Gerekli miktarda gümüşü –bugünkü parayla yılda bir milyar dolar değerinde– elde tutmak zordu; daha da kötüsü, gümüşün fiyatı çayın fiyatından daha hızlı artıyordu.

Afyonun çekiciliği buradaydı. En azından alışverişini yapmaya hazır Çinli tüccarlar tarafından gümüş gibi değerli bir mal olarak görülüyordu. Hindistan'da afyon ekimi ve yapımı, 1770'lerden beri kaçakçılara ya da yolsuzluk yapan Çinli tüccarlara az miktarda afyon satımına göz yuman kumpanyanın tekelindeydi. Böylece kumpanya çay satın almak için gümüş yerine kullanmak üzere afyon üretimini artırmaya koyuldu. Daha sonra para olarak istediği kadar yetiştirebilecekti.

Kumpanyanın çay karşılığında yasadışı uyuşturucu ticaretine doğrudan girdiği asla anlaşılmamalıydı elbette; bu yüzden afyon ticaretini kol mesafesinde tutmak için ayrıntılı bir plan hazırlandı. Afyon, Bengal'de üretilip Kalküta'da açık artırmayla satılıyordu; kumpanya afyonun sonraki durağı hakkında bir şey bilmediğini rahatlıkla söyleyebilirdi. Afyon, kumpanyanın Çin'le ticaret izni verdiği bağımsız ticari örgütler olan Hindistan'daki "taşra firmaları" tarafından satın alınırdı. Bu firmalar afyonu gemilerle Kanton deltasına nakleder, orada gümüşle takas edip Lintin Adası'nda gemileri boşaltırlardı. Oradan da Çinli tüccarlar tarafından kürekli teknelere aktarılır ve kıyıda kaçak satılırdı. Daha sonra taşra firmaları afyonu Çin'in içine fiilen nakletmedikleri için yasadışı bir iş yapmadıklarını iddia edebilir; kumpanya da bu ticaretle hiçbir ilişkisinin olmadığını söyleyebilirdi. Gerçekten de kumpanya gemilerinin afyon

taşıması kesinlikle yasaktı. Çinli gümrük memurları olup bitenin farkındaydılar; fakat Amerikalı tüccar W.C. Hunter'ın da açıkladığı gibi, Çinli afyon tüccarları tarafından rüşvetle satın alınıp plana dahil edilmişlerdi: "Öyle kusursuz bir rüşvet sistemi vardı ki (yabancıların sistemle bir ilgileri yoktu), iş kolaylıkla ve düzenli bir biçimde yürüyordu. Örneğin, yeni yargıçlar atandığında olduğu gibi, geçici engellemeler oluyordu. Sonra ücret sorunu çıkardı... Ne var ki, iyi zamanlarda, ücret işi ayarlanırdı, komisyoncular odadan yüzleri gülerek çıkar ve ülkeye huzur ve dokunulmazlık yeniden hâkim olurdu." Zaman zaman yerel görevliler, Lintin'de bekleyen yabancı teknelerin ya anakaradaki limana gelmelerini ya da çekip gitmelerini isteyen tehditkâr kararlar çıkarırlardı; her iki taraf bazen laf olsun diye kedi fare oyunu oynar, Çin gümrük muhafaza tekneleri yabancı gemileri ufukta kayboluncaya kadar güya kovalardı.

Bu alçakça plan, kumpanyanın ve onun hükümetteki dostlarının bakış açısından son derece başarılıydı: Çin'e afyon ihracı 1830'da 250 kat artıp yılda 1500 tona ulaştı. Afyon satışından, İngiltere'nin çay parasını ödemeye yetecek kadar gümüş elde ediliyordu; aslında daha da fazlası, çünkü 1828'den itibaren Çin'in afyon ithalatının değeri, çay ihracatının değerini aştı. Gümüş dolambaçlı bir yol izliyordu: Taşra firmaları gümüşü Hindistan'a geri gönderiyor ve kumpanya Londra'da çekilen banka havalesiyle satın alıyordu. Kumpanya aynı zamanda Hindistan'ın hükümeti olduğu için, bu havaleler nakit para gibiydi. Sonra gümüş Londra'ya gönderilip kumpanya temsilcilerine ulaştırılıyor, onlar da alıp çay satın almak üzere tekrar Kanton'a getiriyorlardı. Çin, o sırada ithal ettiğinden fazla afyonu yasadışı üretmesine karşın, bu durum sırf İngiltere'ye çay arzını sürdürmek için milyonlarca bağımlı yaratan ve sayısız yaşamı mahveden devlet onaylı uyuşturucu ticaretini haklı göstermez. Kanton bürokrasisi son derece yozlaştığı için, Çin

hükümetinin yeni yasalarla bu ticareti durdurma çabaları fazla etkili olmamıştı. Sonunda Aralık 1838'de İmparator, Lin Tze-su'yu Kanton'a gönderip afyon ticaretine derhal son vermesini istedi. Lin Kanton'a geldiğinde hava zaten epeyce gergindi: 1834'te kumpanyanın tekelinin sona ermesinden beri yerel memurlar İngiliz hükümetinin temsilcisiyle ticaret kuralları konusunda didişmekteydiler. Lin, Çinli tüccarlara ve onların İngiliz ortaklarına afyon stoklarını derhal yok etmelerini emretti. Emri hiçe saydılar; zira daha önce de bu tür emirler almış ve emirleri hiçe saydıkları halde hiçbir şey yapılmamıştı. Bunun üzerine Lin'in adamları tam bir yıllık ihtiyacı karşılayacak büyüklükteki afyon stoklarını ateşe verip yaktılar. Kaçakçılar bunu geçici bir geri adım sayıp işlerine her zamanki gibi yeniden başlayınca, Lin hem İngiliz, hem Çinli kaçakçıları tutuklattı. Ardından, iki İngiliz gemici bir kavga sırasında bir Çinliyi öldürünce ve İngiliz yetkililer katilleri teslim etmeyi reddedince, Lin İngilizleri Kanton'dan kovdu.

Bu durum, kumpanya temsilcilerinin ve diğer İngiliz tüccarların İngiliz hükümetine her şeyi Kanton'dan geçmeye zorlamak yerine Çin'in kendisini daha geniş ticarete açmaya zorlaması için baskı yaptığı Londra'da öfkeye neden oldu. Tüccarlara göre, Kanton'daki değişken durum genel olarak serbest ticaret yararına ve özel olarak da çay ticaretini (ve onunla bağlantılı afyon ticaretini) korumak için halledilmeliydi. Hükümet afyon ticaretini açıkça onaylamak istemedi, bunun yerine Çin'in afyon yasağının Çinli görevlilere İngiliz tüccarlara ait malları (yani afyonu) alıp yok etme hakkı vermediğini savundu. Serbest ticaret hakkını savunma bahanesiyle savaş ilan edildi.

1839-1842 Afyon Savaşı, Avrupa silahlarının üstünlüğü nedeniyle kısa ve tek taraflı oldu. Temmuz 1839'daki ilk çatışmada iki İngiliz savaş gemisi 29 Çin gemisini yenilgiye uğrat-

tı. Karada da Çinliler ve onların ortaçağa ait silahları, usta işi alaybozanlarla donanmış İngiliz birliklerine denk değildi. 1842 yılı yarılandığında, İngiliz birlikleri Hong Kong'u ele geçirmiş, kilit nehir deltalarını denetimine almış, Şanghay'ı ve birkaç kenti işgal etmişti. Çinliler, Hong Kong'u İngilizlere bırakan, beş limanı tüm malların serbest ticaretine açan ve Lin'in yok ettiği afyonun bedeli de dahil olmak üzere, İngilizlere gümüş para cinsinden savaş tazminatı ödenmesini içeren bir barış antlaşması imzalamak zorunda kaldılar.

Bütün bunlar İngiliz tüccarlar için bir zafer, Çin için ise son derece alçaltıcıydı. Çinlilerin yenilmezliği ve üstünlüğü miti yerle bir olmuştu. Sürekli tekrarlanan dinsel isyanları bastıramayan Mançu hanedanının otoritesi zaten aşınmıştı; şimdi de uzaktaki küçük bir ada tarafından yenilgiye uğratılmış ve limanlarını barbar tüccarlara ve misyonerlere açmak zorunda kalmıştı. Batılı güçler görünüşte Çin'i dış ticarete açılmaya zorlamak için yeni savaşlar çıkardıkça, on dokuzuncu yüzyılın geri kalan kısmının seyri de değişmedi. Çinlilerin her yenilgisi, yabancı güçlerin ticari amaçlarına ek ödünleri beraberinde getirdi. Hâlâ ithalata hâkim olan afyon ticareti yasallaştırıldı; İngiltere Çin'in gümrük hizmetlerinin denetimini eline aldı; tekstil ve diğer sanayi ürünlerinin ithalatı Çinli zanaatçıları zayıflattı. Çin; İngiltere, Fransa, Rusya, Amerika ve Japonya'nın emperyalist düşmanlıklarını sergiledikleri bir alan haline geldi. Bu arada, Çinlilerin yabancılara yönelik nefret duyguları arttı ve şaha kalkan yolsuzluk, eriyen bir ekonomi ve kükreyen afyon tüketimi, bir zamanların güçlü uygarlığının çatırdamasına neden oldu. Amerika'nın bağımsızlığı ve Çin'in yıkımı: İşte, çayın İngiliz imparatorluk politikası ve onun aracılığıyla dünya tarihinin seyri üzerindeki etkisinin mirası.

Kanton'dan Assam'a

Afyon Savaşı daha başlamadan, İngiltere'de çay arzı için Çin'e tehlikeli bağımlılıkla ilgili kaygılar artmaya başlamıştı. Yıllar önce, 1788'de Doğu Hindistan Kumpanyası o zamanın önde gelen botanikçisi Sir Joseph Banks'tan, Bengal'in dağlık bölgelerinde hangi ürünlerin kârlı bir biçimde yetiştirilebileceği konusunda görüş istemişti. Banks'ın listesinin birinci sırasında çay bulunmasına karşın, kumpanya Banks'ın bu önerisine aldırmadı. 1822'de Kraliyet Sanat Derneği "İngiliz Batı Hint Adaları, Ümit Burnu, Yeni Güney Galler ve Doğu Hint Adaları'nda en fazla Çin çayı yetiştirip hazırlayanlara" 50 gi-



1880'de Hindistan'da bir çay plantasyonu. O sırada Hindistan'da çay, Çin'den daha ucuza üretilebiliyordu

nelik bir ödül önerdi. Fakat bu ödül hiçbir zaman verilmedi. Doğu Hindistan Kumpanyası Çin'le ticaret tekelinin değerini azaltmak istemediği için, başka arz kaynaklarının araştırılmasından yana değildi.

Kumpanya, 1834'te Çin'le ticaret tekeli sona erince fikrini değiştirdi. Kumpanyanın başkanı olarak Hindistan Genel Valisi de olan Lord William Cavendish Bentinck, bir astının sunduğu bir raporda "şu anda Çin hükümetinin gönlünden kopandan daha iyi bir çay arzı garantisi sağlanması"nı önermesinden sonra, çay yetiştirme düşüncesini coşkuyla kucakladı. Bentinck, çay yetiştirme olasılığını araştıracak bir komite kurdu. Bir heyet, 1728'den beri Java'da çay yetiştirmeye çalışan Hollandalılardan bilgi almak, tohum ve vasıflı işçi tedarik etmek umuduyla Çin'e gitti. Bu arada, Hindistan'da çay yetiştirmeye en uygun yerler aranmaya başlandı.

Çay yetiştirme yanlıları, eğer yapılabilirse Hindistan'da çay yetiştirmenin hem İngilizlerin, hem Hindistanlıların yararına olacağını savunuyorlardı. İngiliz tüketiciler daha güvenilir bir arzdan emin olacaklardı. Yeni Hint çay sanayii epeyce insan gücüne ihtiyaç duyacağı için, kumpanya İngiliz fabrikalarından ucuz kumaş ithal ederek Hindistan'ın geleneksel dokuma sanayini yok edince işsiz kalan Hindistanlı işçilere bol iş olanağı sağlayacaktı. Üstelik, Hindistan halkı çay üretmenin yanı sıra, tüketmeye de teşvik edilecek ve böylece muazzam bir yeni pazar yaratılacaktı. Çay yetiştirmeyi savunanlardan birinin öne sürdüğüne göre, Hindistanlı çiftçi "pazarda büyük değeri olan bir malın dışında, sağlıklı bir içeceğe de kavuşacak"tı.

Çay tarımı muazzam kâr da vaat ediyordu. Geleneksel Çin tarzı çay üretimi sınai bir üretim olmaktan uzaktı ve yüzlerce yıldır değişmeden duruyordu. Kırsal alandaki küçük üreticiler çaylarını yerel aracılara satıyorlardı. Çay daha sonra ırmaklar boyunca botla ya da gerektiğinde dağlardan insan sırtında

taşınarak kıyıya götürülüyordu. Son olarak tüccarlar çayı satın alıp harmanlayarak paketliyor ve Kanton'da Avrupalı tüccarlara satıyorlardı. Yol boyunca her aracı kendi payını isterdi; bu, taşıma maliyeti, vergi ve harçlarla birlikte, çaya ödenen fiyatın ilk üreticinin satış fiyatının neredeyse iki katı olması demekti. Oysa Hindistan'da kendi çayını üreten bir girişimci aradaki farkı cebine indirebilecekti. Üstelik yeni sanayi yöntemlerini uygulamak, plantasyonları "çay fabrikaları"ymış gibi yönetmek ve işlemin olabildiğince çoğunu otomatikleştirmek verimi ve dolayısıyla kârı daha da artırabilirdi. Çayın Hindistan'da yetiştirilmesiyle birlikte, emperyalizm ile sanayicilik el ele gidecekti.

İşin tuhafı, çay bitkisi Hindistan'da, Bentinck'in komitesinde yer alanların tam burnunun dibinde zaten vardı. 1820'lerde, Kalküta'daki hükümet botanikçisi Nathaniel Wallich'e, Assam'da yetiştiği görülen ve çaya benzeyen bir bitkinin örneği gönderilmişti. O da, örneğin dikkate değer olmayan bir *camallia* türü olduğunu saptamış, fakat aslında bir çay bitkisinden alındığını anlayamamıştı. Wallich 1834'te Bentinck'in komitesine atandıktan sonra, Hindistan'ın hangi kesimlerinin çay yetiştirmeye uygun iklime sahip olduğunu saptamak için sağa sola bir soru listesi gönderdi. Yanıt, çay bitkisinden kesikler, çay tohumu ve bitmiş çay ürünü biçiminde Assam'dan geldi. Bu kez Wallich bile inandı ve komite Bentinck'e neşeyle bildirdi: "Çay çalısı her türlü kuşkunun ötesinde... Yukarı Assam'ın yerli bitkisidir. Bu buluşun... imparatorluğun tarımsal ya da ticari kaynaklarıyla bağlantılı konularda bugüne kadar yapılmış en önemli ve değerli buluş olduğunu ilan etmekten çekinmiyoruz."

Bölgeye yapılan bir gezi, çayın Assam'da gerçekten de yetiştiğini doğruladı. Burası, kumpanyanın birkaç yıl önce Birmanyalılara karşı bir tampon oluşturmak için işgal ettiği uzak bir sınır bölgesiydi. O sırada kumpanya, Aşağı Assam'da topraktan, hububattan ve akla gelebilecek her şeyden vergi toplama işine

yoğunlaşırken, yoksul Yukarı Assam bölgesine de kukla bir kral dikmeye karar vermişti. Ne var ki, kralın toprağında çay yetiştiği anlaşılınca, tahtında uzun süre oturamadı. Fakat Assam'ın yabani çay bitkisini gelişen bir çay sanayine dönüştürmenin beklenenden zor olduğu anlaşıldı. Üretimi başlatmakla görevlendirilen memurlar ve bilim insanları en iyi yol konusunda ağız dalaşına girdiler: Çay en iyi düzlüklerde mi, tepelerde mi, sıcakta mı, soğukta mı yetişir? Aslında hiçbiri ne dediğini bilmiyordu. Bitkiler ve tohum Çin'den getirildi; fakat bitkilerle birlikte getirilen iki Çinli çay işçisinin gösterdiği çabalar bile işe yaramadı.

Sorunu, Assam halkını, dilini ve göreneklerini iyi bilen serüvenci ve kâşif Charles Bruce çözdü. Yerli halkın bilgisi ile Çinli çay işçilerinin uzmanlığını birleştiren Bruce, yabani çay ağaçlarını evcilleştirme, en iyi nerede yetişeceği, yabani çay ağaçlarını çalılıklardan alıp düzenli çay bahçelerine dikme, yaprakları toplama ve kurutma sorunlarını halletti. 1838'de ilk Assam çayı sevkıyatı Londra'ya ulaştı ve çay tüccarları, bu çayın kalitesinden çok etkilendiklerini ilan ettiler. Artık Hindistan'da da çayın üretilebildiği kanıtlandığına göre, Doğu Hindistan Kumpanyası işin zor tarafını başkalarına bırakabilirdi. Girişimcilerin çay plantasyonları kurmalarına izin vermeye karar verdi; kumpanya toprak kiraya vererek ve üretilen çayı vergilendirerek para kazanacaktı.

Bir grup Londralı tüccar fırsattan yararlanmak için Assam Company adlı yeni bir şirket kurdular. İngilizlerin Çinlilerle ticarette kabul etmek zorunda kaldıkları "alçaltıcı koşullar"a –Afyon Savaşı bu yüzden çıkmıştı– üzülen grup, Hindistan'da yeni bir üretim kaynağı kurma şansının üzerine atladı; zira çay "büyük bir kâr kaynağı ve ulusal önemi büyük bir nesne"ydi. Bruce'un hazırladığı bir rapor "Çin'deki gibi yeterli sayıda imalatçıya sahip olduğumuz zaman, ürünün ucuzluğu konusunda Çin'le rekabet etmeyi umabiliriz; hatta onlardan ucuz

bile satabiliriz," diyordu. Bruce'a göre esas sorun çay plantasyonlarında çalışacak yeterince işçi bulmaktı. Yerel halkın böyle bir işte çalışmak istememesinin nedenini yaygın afyon bağımlılığına bağlıyordu; fakat komşu Bengal'deki işsizlerin, iş olanağını duyunca Assam'a akacağından emindi.

Assam Company'nin para bulma sorunu yoktu: Hisseleri kapışılıyordu. 1840'ta Doğu Hindistan Kumpanyası'nın deneme çay bahçelerinin büyük çoğunluğunun denetimini ele geçirdi. Fakat yeni şirket feci derecede kötü yönetildi. Sadece Çinli olmalarının çay yetiştirmeye yettiğini zannederek, bulabildiği tüm Çinli işçileri işe aldı. Bu arada, şirket görevlileri şirketin parasını bol keseden harcadılar. Sonuçta ortaya çıkan az miktarda çay da düşük kaliteli oldu ve Assam Company'nin hisseleri yüzde 99.5 değer kaybetti. Ancak 1847'de, o sırada şirketin operasyonlar müdürü olan Bruce işten atıldıktan sonra, durum tersine dönmeye başladı. 1851'de şirket kâra geçmeye başlamıştı ve o yılki ürün, İngiliz İmparatorluğu'nun gücünün ve zenginliğinin vitrini olan Londra'daki Büyük Sergi'de sergilendi. Bu durum, çay yetiştirmek için ille de Çinli olmanın şart olmadığını en açık biçimde kanıtladı.

Hindistan'da giderek düzinelerce yeni çay şirketi kurulunca bir çay patlaması yaşandı; fakat budala spekülatörler ayrım gözetmeden her yeni atılımı finanse ettiği için, birçok şirket hüsrana uğradı. Nihayet 1860'ların sonunda sanayi bu çay salgınından kurtuldu ve sınai yöntemler ile makineler kullanılınca üretim gerçekten uçuşa geçti. Çay bitkileri düzgün sıralar halinde ekildi; işçiler sıra sıra dizilmiş kulübelerde barındırıldı ve sıkı bir çizelgeye uygun çalışmaları, yemeleri ve uyumaları istendi. Çay toplama işi otomatikleştirilemezdi (bugün de öyle), fakat 1870'lerde başlamak üzere çay işleme işi otomatikleştirilebildi. Peş peşe geliştirilen makineler çay toplama, kurutma, ayıklama ve paketleme işini otomatikleştirdi.

Sanayileşme, maliyetleri çarpıcı ölçüde düşürdü: 1872'de yarım kilogram çayın üretim maliyeti Hindistan ve Çin'de aşağı yukarı aynıydı. 1913'e gelindiğinde Hindistan'da üretim maliyeti dörtte üç oranında düşmüştü. Bu arada, demiryolları ve buharlı gemiler de çayın İngiltere'ye taşınma maliyetini düşürdü. Ve ihracat için çay üreten Çinlilerin sonu geldi.

Birkaç yıl içinde Çin, İngiltere'nin baş çay tedarikçisi olmaktan çıkmıştı. Rakamlar her şeyi anlatıyor: İngiltere 1859'da Çin'den 31 bin ton çay ithal etmekteydi, bu rakam 1899'da 7 bin tona inmişti; Hindistan'dan ithal edilen çay ise 100 bin tona çıkmıştı. Hindistan çay sanayinin yükselişi Çin'in çay çiftçileri üzerinde yıkıcı bir etki yarattı ve ülkenin istikrarsızlığına; derinleşip yirminci yüzyılın ilk yarısında kaotik bir isyanlar, devrimler ve savaşlar dönemine dönüşen bir istikrarsızlığa katkıda bulundu. Ne var ki, Doğu Hindistan Kumpanyası, İngiltere'yi Çin çayından vazgeçirme planının başarısını göremedi. 1857'de Bengal ordusunun, kumpanyanın yönetimine başkaldırmasıyla başlayan Hint Ayaklanması, İngiliz hükümetini Hindistan'ın kontrolünü doğrudan ele almaya itti ve kumpanya 1858'de lağvedildi.

Hindistan bugün de dünyanın önde gelen çay üreticisi ve tüketicisidir: Dünya çay üretiminin yüzde 23'ünü tüketen Hindistan'ı yüzde 16'yla Çin ve yüzde 6'yla İngiltere izliyor. Kişi başına çay tüketimi sıralamasında İngiltere'nin emperyal etkisi, eski sömürgelerinin tüketim kalıplarında açıkça görülüyor. İngiltere, İrlanda, Avustralya ve Yeni Zelanda en çok çay tüketen ilk on iki ülke arasında yer alan dört batılı ülkedir; Japonya dışında geri kalanlar, çayın tüketiminin alkol yasağı nedeniyle yüksek olduğu Ortadoğu ülkeleridir. Amerika, Fransa ve Almanya listenin alt sıralarında yer alırlar; her birinde kişi başına tüketim, İngiltere ya da İrlanda'da kişi başına tüketilen çayın onda biri kadar: Çay yerine kahveyi tercih ediyorlar.

Amerika'nın çay yerine kahveye düşkünlüğü, çoğunlukla yanlış bir biçimde Çay Yasasına ve "Boston Çay Partisi"nde çayın simgesel reddine bağlanır. Fakat Devrimci Savaş sırasında İngiliz çayından uzak durulduğu halde, Amerikalı sömürgecilerin çaya düşkünlüğü ortadan kalkmadı, yerel alternatifler bulmak için büyük zahmetlere katlandılar. Bazıları dört yapraklı bataklık gülünden "Özgürlük Çayı" yaptı; bazıları kaburga otu, kuşüzümü yaprakları ve adaçayından yapılan "Balsam Çayı" içti. Berbat tatlarına karşın bu tür çaylara katlanmak, Amerikalı içiciler için yurtseverliklerini göstermenin bir yoluydu. Az miktarda gerçek çay da, genellikle tütün etiketi altında gizlice satılıyordu. Fakat savaş biter bitmez, yasal çay arzı musluğu yeniden akmaya başladı. "Boston Çay Partisi"nden on yıl sonra çay hâlâ kahveden daha fazla popülerdi; kahve ancak on dokuzuncu yüzyılın ortasında daha popüler bir içki haline geldi. Kahvenin popülerliği, 1832'de ithalat vergisi kaldırıldıktan sonra ve daha güç yetirilebilir olunca arttı. İç Savaş sırasında kısa bir süre vergi yeniden yürürlüğe kondu, fakat 1872'de tekrar kaldırıldı. O yıl *Illustrated London News* "Amerika artık gümrüksüz kahve kabul ediyor ve tüketimdeki artış muazzam oldu" diye yazıyordu. Bu arada, göç kalıpları değiştikçe ve çay içen İngiltere'den gelen göçmenlerin oranı azaldıkça, çayın popülerliği de geriledi.

Çayın öyküsü İngiliz İmparatorluğu'nun hem yenilikçi, hem yıkıcı gücünü ve menzilini yansıtır. Çay, bir yüzyıl kadar bir süre dizginsiz bir küresel süper güç olan bir ulusun tercihli içkisiydi. İngiliz yöneticiler, Avrupa'nın ve Kırım'ın savaş meydanlarında İngiliz askerlerin ve Midlands fabrikalarında İngiliz işçilerin yaptıkları gibi, gittikleri her yerde çay içtiler. İngilizler o zamandan beri çay içen bir ulustur. İngiliz imparatorluğunun ve ona yakıt olan içkinin tarihsel etkisi, bugün dünyanın her tarafında hâlâ görülebilir.

Coca-Cola
ve
Amerika'nın Yükselişi

Sodadan Kolaya

"Coca-Cola alınca insanlar
Daha güçlü büyürler
Coca-Cola içince düşünürler
Daha parlak düşünürler"

Coca-Cola reklam sloganı, 1896

Sınai güç

Sanayicilik ve tüketimcilik ilk önce İngiltere'de kök saldı; fakat yeni bir sınai üretim yaklaşımı sayesinde gelişip güçlendiği yer Amerika Birleşik Devletleri oldu. Sanayi öncesi dönemde bir ürün baştan sona bir zanaatkârın elinden çıkıyordu. İngiliz sanayi yaklaşımı ise; imalat sürecini birkaç evreye bölüp, her kalem malı bir evreden diğerine geçirmek ve olanaklı olduğu yerlerde emek tasarrufu sağlayan makineler kullanmaktı. Amerikan yaklaşımı, imalatı montajdan ayırarak daha da ileri gitti. Uzmanlaşmış makineler kullanılarak çok sayıda birbirinin yerine geçebilir parça üretilir, bu parçalar daha sonra bir araya getirilerek bitmiş ürüne dönüştürülürdü. Önce silahlarla başlayan ve daha sonra dikiş makinelerine, bisikletlere, arabalara ve diğer ürünlere de uygulanan bu yaklaşım, Amerikan imalat sistemi olarak anıldı. Bu yaklaşım, kısa sürede Amerikan yaşam tarzının ayrılmaz bir parçası haline gelen tüketim mallarının seri üretimini ve pazarlanmasını olanaklı kıldığı için, Amerika'nın sınai gücünün temeliydi.

On dokuzuncu yüzyıl Amerika'sının koşulları, kitlesel tüketimciliğe ideal bir ortam sağlamaktaydı. Hammaddenin bol ve vasıflı işçilerin her zaman mumla arandığı bir ülkeydi: Fakat yeni makineler vasıfsız işçilerin bile, vasıflı makinistler kadar iyi parça üretmesine olanak vermekteydi. Amerika Birleşik Devletleri, Avrupa ülkelerinin bölgesel ve sınıfsal farklılıklarından da büyük ölçüde yoksundu: Yani bir ürün yerel zevklere uygun hale getirmeye gerek olmadan seri halde üretilip her yerde satılabilirdi. Ayrıca, 1865'te İç Savaş'ın bitmesinden sonra bütün ülkeye yayılan demiryolu ve telgraf ağları bütün ülkeyi bir tek pazar haline getirdi. İngilizler Amerikan sanayi makineleri ithal ettiğinde, bu, sınai liderliğin bir ülkeden diğerine geçtiğinin kesin bir işaretiydi. 1900'de Amerikan ekonomisi İngiltere'yi geçip yeryüzündeki en büyük ekonomi olmuştu.

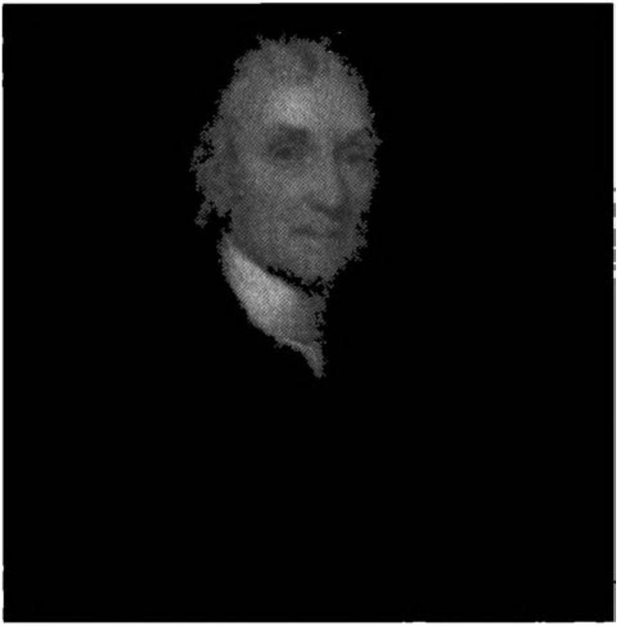
On dokuzuncu yüzyılda Amerika ekonomik gücünü ülke içine yoğunlaştırdı, yirminci yüzyılda ise dışa yöneltip iki dünya savaşına belirleyici bir biçimde müdahale etti. Amerika Birleşik Devletleri ondan sonra Sovyetler Birliği ile üçüncü savaşa, Soğuk Savaş'a tutuştu; iki taraf askeri olarak denkti, bu nedenle çekişme bir ekonomik güç çekişmesi halini aldı ve sonunda Sovyetler Birliği rekabet edemez duruma geldi. Haklı olarak Amerikan yüzyılı denilen yirminci yüzyılın sonuna gelindiğinde Amerika Birleşik Devletleri dünyanın tek süper gücüydü, farklı ulusların küresel ölçekte ticaret ve iletişimle giderek daha sıkı birbirine bağlı olduğu bir dünyada egemen askeri ve ekonomik güç olarak rakipsizdi.

Yirminci yüzyılda dünyanın en değerli ve en çok tanınan markası, Amerika'nın ve onun değerlerinin cisimleşmesi sayılan Coca-Cola'nın yükselişi, Amerika'nın yükselişi ile savaşın, siyasetin ve iletişimin küreselleşmesinin aynasıdır. Amerika Birleşik Devletleri'ni onaylayanlar için bu, ekonomik ve siyasal tercih özgürlüğü, tüketimcilik ve demokrasi, Amerikan

rüyası demektir; onaylamayanlar için ise, acımasız küresel kapitalizm, küresel markaların ve şirketlerin hegemonyası, yerel kültürlerin ve değerlerin sulandırılıp homojenleştirilmiş ve Amerikanlaştırılmış bir sıradanlığa dönüştürülmesi demektir. İngiliz imparatorluğunun öyküsü bir fincan çayda görülebildiği gibi, Amerika'nın küresel üstünlüğe yükselişinin öyküsü de Coca-Cola'nın, o kahverengi, tatlı ve fışırtılı içeceğin öyküsüyle paraleldir.

Soda fokurdar

Coca-Cola'nın ve diğer tüm yapay karbonatlı alkolsüz içkilerin dolaysız atası, 1767 civarında Leeds'te bir bira fabrikasında İngiliz bilim ve din adamı Joseph Priestley tarafından üretildi. Priestley, sıra dışı dinsel görüşlerine karşın her şeyden önce bir din adamıydı ve kekemeydi; yine de bilimsel araştırmalara zaman buluyordu. Bir bira fabrikasının yanında yaşıyordu ve fermantasyon teknelerinden fokurdayıp çıkan, o sırada "sabit hava" olarak bilinen gazdan büyülendi. Priestley bu gizemli gazın özelliklerini araştırmaya koyuldu. Mayalanmakta olan biranın yüzeyine bir mum tutarak işe başladı ve gaz tabakasının mumun alevini söndürdüğünü fark etti. Sonra mumdan çıkan ve gaz tarafından taşınan duman kısa bir süre gazın görünmesini sağladı ve teknenin kenarından taşıp yere aktığını açığa çıkardı. Demek ki, gaz havadan daha ağırdı. Priestley bir mayalanma teknesinin üzerinde bir bardaktan diğerine hızla su dökerek gazın suda çözülmesini sağlayabilir, "son derece hoş köpüklü su"yu üretebilirdi. Bugün o gazı karbondioksit, suyu da soda olarak biliyoruz.



1772'de sodalı su yapmayı tarif eden bir kitap yayımlayan Joseph Priestley

O sırada sabit havayla[1] ilgili ortalıkta dolaşan teorilerden biri de bir antiseptik olduğu konusundaydı; sabit hava içeren bir içkinin ilaç olarak yararlı olabileceği öne sürülüyordu. Çoğunlukla köpüren doğal maden sularının sağlık verici özellikleri de böyle açıklanıyordu. Priestley bulgularını 1772'de Londra'da Royal Society'ye sundu ve aynı yıl "Suyu Sabit Havayla Doldurma" başlıklı bir kitap yayımladı. O sırada köpüklü su yapmanın daha etkin bir yolunu bulmuştu: Gazı bir şişede kimyasal tepkimeyle üretiyor ve ters çevrilip suyla doldurulmuş başka bir şişeye aktarıyordu. İkinci şişede

1 Sabit hava; o dönemde karbondioksit gazına verilen ad. (ç.n.)

yeterince gaz oluştuktan sonra, şişe çalkalanıp su ile gaz birbirine karıştırılıyordu. Çalışmasının tıbbi potansiyelinden ötürü Priestley, Royal Society'nin en yüksek onur nişanı olan Copley Madalyası'yla ödüllendirildi. (Yanlış bir inançla karbonatlı suyun özellikle gemicilerde iskorbüte karşı yararlı olacağı bekleniyordu; tabii bu inanç, limon suyunun etkisi anlaşılmadan önceydi.)

Priestley bulgularını ticarileştirmeye hiç kalkışmadı; öyle görünüyor ki, 1770'lerin başında yapay karbonatlı suyu ilaç olarak satışa sunan ilk kişi, Manchester'da yaşayan kimyacı ve eczacı Thomas Henry'ydi. Yapay maden suları yapma çabalarını çok yakından izliyor ve sağlığa, özellikle de "humma, dizanteri, safra"ya iyi geldiğine inanıyordu. İcat ettiği bir makineyi kullanarak bir seferde 12 galon köpüklenen su üretebildi. 1781'de yayımlanan bir kitapçıkta, ürettiği köpüklü suyun "ağzı mantar kapakla iyice kapatılmış şişelerde tutulması" gerektiğini açıkladı. Ayrıca şeker, su ve limon suyunun karışımı olan limonatayla birlikte içilmesini de önerdi; o nedenle tatlı, yapay, fışırtılı bir içkiyi satışa sunan ilk kişi olmuş olabilir.

1790'larda Avrupa'nın her tarafında bilim insanları ve girişimciler yapay madensuyu yapıp halka satma işine girdi; bazıları az, bazıları çok başarılı oldu. İsveçli bilim insanı Torbern Bergman, öğrencilerinden birini küçük bir fabrika kurmaya teşvik etti; fakat fabrika o kadar verimsiz oldu ki, şişeleme işini yapmak için işe alınan kadın bir saatte yalnızca üç şişenin kapağını kapatabildi. Cenevre'de Nicholas Paul adlı bir mekanikçi ile finansör Jacob Schweppe'in ortak atılımı daha başarılı oldu. Paul'ün suyu karbonatlama yöntemi 1797'de Cenevreli hekimler tarafından ilan edildi ve diğerlerini bastırdı. Firma kısa sürede gelişti ve 1800'de diğer ülkelere de şişelenmiş karbonatlı su ihraç etmeye başladı. Paul ile Schweppe ayrılıp İngiltere'de kendi şirketlerini kurdular. Schweppe'in firması,

İngiliz damak tadına daha uygun gibi görünen daha yumuşak karbonatlı su üretti. O dönemde, daha az kabarcıklı suyun doğal madensuyuna daha fazla benzediğine inanılırdı; döneme ait bir karikatür, Paul'ün içkisini içenleri aşırı şişirilmiş balonlar gibi betimler.

Yeni yapay maden sularından bazıları sodyum bikarbonat, yani soda kullanılarak yapılırdı; bu nedenle "sodalı su" ya da kısaca soda bu tür içkilerin jenerik terimi haline geldi. Bu içkiler 1800'e kadar kesinlikle tıbbi içeceklerdi: Doktorlar çeşitli rahatsızlıkların tedavisi için öneriyorlardı ve şişe başına on penslik bir vergi koyan İngiliz hükümeti tarafından bir ilaç biçimi sayıldı. Bir tıp yazarı 1798'de Schweppe'in yapıp sattığı "sodalı su"ya işaret ederken, 1802 tarihli bir Londra reklamı da "genellikle sodalı su denilen gazlı alkalik su bu ülkede uzun süredir kullanılmaktadır" diyor.

Ne var ki, sodalı suyun en fazla popüler olduğu ülke Amerika Birleşik Devletleri oldu. Avrupa'da olduğu gibi orada da doğal maden sularının özelliklerine ve onları yapay olarak üretme olasılıklarına epeyce bilimsel ilgi vardı. Philadelphia'lı hekim Benjamin Rush, Pennsylvania'nın maden sularını araştırdı ve bulgularını bir rapor haline getirip, 1773'te American Philosophical Society'ye sundu. İki bilim-devlet adamı daha, James Madison ile Thomas Jefferson da maden sularının tıbbi özelliklerine ilgi gösterdi. Yukarı New York eyaletindeki Saratoga'nın doğal kaynak suları o sırada özellikle ünlüydü. George Washington 1783'te bu kaynakları ziyaret etti ve gösterdiği ilgi dolayısıyla ertesi yıl bir dostu ona bu suları şişeleme çabalarını anlatan bir mektup yazdı: "... Bu suları... diğer tüm sulardan ayırt eden şey, içerdikleri sabit hava miktarıdır. Su içindeki hava şu ya da bu şekilde kaçmayacak şekilde bir yerde tutulamıyor. Birkaç kişi suyu şişelere doldurup ağızlarını mantarla sıkıca kapattıklarını, şişelerin kırıldığını bize anlattı.

Biz elimizdeki tek şişeyle, kırılmayan bir şişeyle denedik; fakat hava, ağaç tıpadan ve tıpanın etrafına sürülen balmumundan sızıp çıktı."

Amerika'da sodalı suyun bilimsel merak konusu olmaktan ticari bir ürüne geçişi, Yale Üniversitesi'nin ilk kimya profesörü Benjamin Silliman'ın yardımıyla oldu. Silliman 1805'te yeni bölümü için kitap ve aygıt toplamak üzere Avrupa'ya gittiğinde, Londra'da Schweppe ile Paul'ün şişeleyip sattığı sodalı suyun popülerliğinden çok etkilendi. Geri dönünce dostları için sodalı su yapıp şişelemeye başladı ve kısa sürede bunaltıcı derecede yoğun bir taleple karşılaştı. Bir iş arkadaşma şunları yazdı: "Mevcut olanaklarımla sodalı su taleplerini karşılamamın olanaksız olduğunu anlayınca, Londra'da yapıldığı gibi büyük ölçekli imalata soyunmaya karar verdim." 1807'de Connecticut'ta New Haven'de şişelenmiş su satmaya başladı.

Çok geçmeden diğer kentlerde başkaları onu izledi; en başta da Philadelphia'da sodalı su hazırlamanın yeni bir yolunu, çeşme yöntemiyle hazırlama yolunu bulan Joseph Hawkins. Hawkins'in amacı, Avrupa'da doğal kaynak sularının üzerinde inşa edilen kaplıcaları ve maden suyunun doğrudan bardaklara boşaltıldığı içmeleri taklit etmekti. 1808 tarihli bir tarifine göre "maden suyu... yer altında hazırlanan bir çeşmeden ya da rezervuardan, metal tüplerle kaplı dik ağaç sütunlardan yukarıya çıkar ve sütunların tepesindeki bir vana çevrilerek, şişeleme zorunluluğu olmadan su alınabilir." Hawkins 1809'da buluşunun patentini aldı. Fakat kaplıca benzeri ortamlarda sodalı su satma düşüncesinin rağbet görmediği anlaşıldı. Bu işin ticaretine eczacılar egemen olmaya başladı. 1820'lerin sonunda soda büfesi, eczanelerin standart bir özelliği olmuştu: Sodalı su şişelerde satılmak yerine, yerinde hazırlanıp dağıtılmaktaydı (Avrupa'dan şişelenmiş sodalı su ithal edilmesine ve Saratoga suyu 1826'dan itibaren şişelenip satılmasına karşın).

Kendisinden önceki birçok içki gibi sodalı su da önce bir ilaç olarak başlayıp, sonunda yaygın olarak tüketilen serinletici bir içecek oldu. 1809'da bir Amerikan kimya kitabı "sodalı su özellikle sıcaktan ve yorgunluktan sonra çok serinletici ve pek çok kişi için çok değerli bir içkidir" diyordu. Tek başına tüketildiği gibi, neredeyse kesin bir biçimde ilk modern fışırtılı içki olan fokurdayan limonata yapmak için de kullanılabilirdi. On dokuzuncu yüzyılın başında Atlantik'in her iki yakasında şarapla da karıştırılıyordu: Bir İngiliz gözlemciye göre "şarapla karıştırılınca, çok daha az miktarda şarabın, mideyi ve damağı sek şaraptan daha fazla tatmin ettiği görülür." Bugün bu içkiye spritzer[1] diyoruz. Fakat 1830'lardan itibaren ve özellikle Amerika'da sodalı su, esas olarak özel yapım şuruplarla tatlandırıldı.

American Journal of Health 1830'da bu tür şuruplar için "içkileri tatlandırmak için kullanılır ve çoğunlukla karbonik asitli sulara eklenir" diyordu. Şuruplar duttan, çilekten, ahududundan, ananas ya da saparnadan elle yapılırdı. Giderek daha ayrıntılı bir hale gelen soda büfelerine özel cihazlar eklendi. Hem sodalı suyu, hem şurupları soğutmak için buzla soğutma cihazı takıldı. 1870'lerde en büyük soda büfeleri azman zamazingolardı. 1876'da Philadelphia'daki Yüzüncü Yıl Sergisi'nde, Bostonlu soda büfesi kodamanı James Tufts, Dondurucu Sodalı Su Aygıtını sergiledi. Aygıtın yüksekliği 9 metre civarındaydı; mermer, gümüş parçalar ve saksı bitkileriyle süslenmişti. Tertemiz giyimli garsonlar tarafından çalıştırılıyordu ve özel olarak aygıt için yapılmış bir binada tutulması gerekiyordu. Yaratıcılığa ve pazarlama yeteneğine tanıklık edercesine, bu sergi sayesinde Tufts'un American Soda Fountain Company'sine bol miktarda sipariş geldi.

1 Spritzer: Beyaz şarap ile sodalı suyun karıştırılmasıyla elde edilen bir içki. (ç.n.)

Sodalı su işi, New York'a göçen emektar İngiliz sodalı su tüccarı John Matthews gibi işadamlarının sayesinde perde arkasında sanayileşmekteydi. Matthews başlangıçta kendi sodalı suyunu yapıp satmaya, ardından soda büfeleri satmaya odaklandı; fakat oğlu (onun da adı John) işe ortak olunca, yeni bir istikamete yöneldi. Verimli bir mucit olan genç Matthews, karbonatlamadan şişe yıkamaya kadar sodalı su işinin her evresini otomatikleştiren makineler geliştirdi ve bu makineleri diğer firmalara satmaya başladı. 1877'de şirket 100'den fazla patent almış ve 20 binden fazla makine satmıştı. Kataloğu 1.146.45 dolara "mantar kullanarak sodalı su, zencefil gazozu vb. yapma ve şişeleme tesisi" sunmaktaydı. Söz konusu tesis; gaz üretme aygıtlarını ve hammaddelerini, iki su karbonatlama fıskiyesini, bir şişeleme makinesini, 7 bin 200 şişeyi, tatlandırıcı ve renklendiricileri kapsamaktaydı. Matthews'in icatları dünyanın her tarafındaki sergilerde yer aldı ve ödüller kazandı. Sergilenenler, Amerikan seri üretim yaklaşımının örnekleriydiler: Sürecin her adımını halleden özel makineler, standart şişeler ve tıpalar, birbirinin yerine geçebilir parçalar ve sonuçta çok miktarda ucuza üretilen içkinin kitlesel çekiciliği.

Gerçekten de, sınai ölçekte üretilen ve hem zenginlerin hem yoksulların tükettiği sodalı su, Amerikan ruhunu yakalamış gibiydi. 1891'de *Harper's Weekly*'de yazan yazar ve sosyal yorumcu Mary Gay Humphreys "Sodalı suyun başta gelen meziyeti ve onu ulusal içki olmaya uygun kılan şey, demokrasisidir. Milyoner şampanya içerken, yoksul bira içebilir; fakat her ikisi de sodalı su içer," diyordu. Ne var ki, sodalı suyun Amerika'nın ulusal içkisi olabileceğine dair iması kısmen doğrudur. Aslında o sırada yeni bir ulusal içki doğuyordu; fakat sodalı su, bu içkinin yalnızca yarısıydı.

Coca-Cola'nın yaratılış miti

Mayıs 1886'da, Atlanta'da yaşayan eczacı John Pemberton yeni bir içki icat etti. Coca-Cola Company'nin resmi anlatımına göre, Pemberton baş ağrısı için bir ilaç geliştirmeye çalışırken, doğru malzeme birleşimini tesadüfen bulan sıradan bir amatördü. Bir öğleden sonra çeşitli malzemeleri üç ayaklı bir kapta karıştırıp karamel renginde bir sıvı yarattı; bu sıvıyı yakındaki eczaneye götürüp sodalı suyla karıştırdı ve böylece dünyanın neredeyse her köşesine ulaşacak tatlı, fışırtılı ve dinçleştirici içkiyi yarattı. Ne var ki, gerçek öykü daha karışıktır.

Pemberton aslında on dokuzuncu yüzyılın sonunda Amerika'da yaygın olan kocakarı ilaçları yapımında deneyimli biriydi. Haplardan, balsamlardan, şuruplardan, kremlerden ve yağlardan oluşan bu kocakarı ilaçları, genellikle reklamcılığın eczacılık karşısındaki zaferleriydi. Bazıları zararsızdı; fakat birçoğu çok miktarda alkol, kafein, afyon ya da morfin içermekteydi. Gazete reklamlarıyla satılıyorlardı ve İç Savaş'tan sonra savaş gazileri kendi kendilerine ilaçlar kullanmaya başlayınca, kocakarı ilaçları üretimi büyük bir sanayi haline geldi. Kocakarı ilaçlarının popülerliği, çoğunlukla pahalı ve etkisiz olan resmi ilaçlara genel bir güvensizliği yansıtmaktaydı. Kocakarı ilaçları egzotik bileşenler ya da yerli Amerikalıların tıbbi bilgisi temelinde ve dinsel, ulusal ya da mitolojik çağrışımlı adlarla pazarlanan çekici bir alternatif sunmaktaydı: Ciğerinizi Harekete Geçiren Munson'un Papav[1] Hapları, Dr. Morse'un Kızılderili Kök Hapları ve benzeri.

Bu tür ilaçları yapanların önünde hiçbir engel yoktu; ilaçların etkililiği konusunda umulmadık iddialarda bulunuyorlardı. Örneğin, Dr. Kidd'in sattığı Elixir of Life (Yaşam İksiri)

1 Papav: Amerika kıtasında yetişen bir ağaç. (ç.n.)

"bilinen her rahatsızlığı" tedavi etme iddiasındaydı; "Topallar iki üç denemeden sonra koltuk değneklerini bir tarafa atıp yürüdüler... romatizma, nevralji, mide, kalp, akciğer, böbrek, kan ve deri hastalıkları sihirli bir değnek değmiş gibi yok olur." Bu tür reklamları yayımlayan gazeteler herhangi bir soru sormuyorlardı. Gazete sanayinin muazzam ölçüde büyümesini olanaklı kılan reklam gelirlerinden hoşnuttular: On dokuzuncu yüzyılın sonunda gazetelere en fazla reklam veren ürünler, kocakarı ilaçlarıydı. "Ağrılı kasları" tedavi ettiği söylenen St Jacob's Oil'i (Aziz Jacob Yağı) yapanlar 1881'de reklama 500 bin dolar harcadılar, 1895'e gelindiğinde bazılarının yıllık reklam harcaması 1 milyon doları aşmıştı.

Kocakarı ilaçları sektörü; markanın, reklamın, sloganların, logoların ve tanıtım panolarının önemini fark eden ilk sektörler arasındaydı. Bu ilaçların yapımı çok ucuza mal olduğu için, pazarlamaya para harcamak anlamlıydı. Bununla birlikte, bir hesaba göre, piyasada rekabet eden bu kadar çok ürünün yalnızca yüzde 2'si kâr etti. Fakat başarılı olanlar da mucitlerine servet kazandırdılar. En ünlülerinden biri Lydia E. Pinkham'ın Vegetable Compound'uydu (Bitki Bileşimi). "Kadın nüfusun yaygın olarak yaşadığı tüm ağrılı şikâyetler ve zafiyetler için olumlu bir tedavi" olduğu söyleniyordu. "Baygınlığı, mide gazını giderir, uyarıcı isteğini yok eder ve mide zafiyetini iyileştirir." Müşteriler, tıbbi tavsiye almak için Bayan Pinkham'a mektup yazmaya teşvik ediliyordu; 1883'te gizli tutulan ölümünden sonra bile. Mektup gönderen müşterilere cevap olarak, Bayan Pinkham'ın bileşiminden daha fazla kullanmalarını öneren tek tip mektuplar gönderiliyordu. Bu bileşim yirminci yüzyılın başında çözümlenince, yüzde 15-20 alkol içerdiği anlaşıldı. Ne tuhaftır ki, bu bileşimi en çok kullananlar kadınların içki içmesine karşı olanlardı.

Pemberton'm kocakarı ilaçları yapma girişimleri hem başarılı, hem başarısız olmuştu. Bazı ilaçları iyi gelir getirdi; fakat

1870'lerde şansı kötüye gitti. 1872'de iflas etti ve tekrar ayağa kalkma girişimleri, stokunu yok eden iki yangınla sekteye uğradı. Yine de, içlerinden biri kendisini zengin eder umuduyla yeni kocakarı ilaçları yapmaya devam etti. Nihayet 1884'te, yeni bir kocakarı ilacı malzemesinin, kokanın popülerliği sayesinde bir yerlere gelmeye başladı.

Koka yapraklarının uyarıcı etkisi Güney Amerika halkları arasında eskiden beri bilinmekteydi; koka, "İnkaların ilahi bitkisi" olarak biliniyordu. Az miktarda koka yaprağı çiğnendiğinde, yine çok az miktarda, alkaloit bir uyuşturucu olan kokain salgılanır. Kokain küçük dozlarda alındığında tıpkı kafein gibi zihni uyanık tutup iştahı bastırarak, çok az yiyecekle ya da uykuyla And Dağları'nı aşmayı olanaklı kılar. Kokain 1855'te koka yapraklarından yalıtıldı ve ardından, bir alternatif olarak afyon bağımlılığının tedavisine yardımcı olabileceğini düşünen batılı bilim insanları ve doktorların ilgi alanına girdi. (Kokainin de bağımlılık yarattığının farkında değildiler.) Pemberton, tıp dergilerindeki koka tartışmalarım yakından izledi ve 1880'lerde o ve kocakarı ilaçları yapan diğerleri haplarına, iksirlerine ve yağlarına kokain de katmaya başladılar. Pemberton'ın bu devasa alana katkısı, French Wine Coca (Fransız Koka Şarabı) denilen bir içkiydi.

Adından da anlaşıldığı gibi, bu kokalı bir şaraptı. Aslında bu, Vin Mariani denilen ve içinde altı ay koka yaprakları bekletilen Fransız şarabından oluşan başarılı bir kocakarı ilacını taklit etme girişimlerinden yalnızca biriydi. Vin Mariani yüksek miktarda kokain içerdiği için ve Angelo Mariani adlı bir Korsikalı olan yaratıcısının pazarlama yeteneği sayesinde Avrupa'da ve Amerika'da popülerdi. Üç papa, iki Amerikan devlet başkanı, Kraliçe Victoria ve mucit Thomas Edison da aralarında olmak üzere, ünlülerin ve devlet başkanlarının içkiye övgü mektupları on üç ciltlik bir kitap olarak yayımlandı.

Pemberton kokalı şarap formülünü kopya edip buna kola suyu ekledi. Batı Afrika'da yetişen kola bitkisinin taneli yemişleri, neredeyse kokayla aynı zamanda farkına varılan bir başka harika ilaçtı ve yaklaşık yüzde 2 kafein içerdiği için, çiğnendiğinde dinçleştirici bir etki yaratıyordu. Güney Amerika'daki koka yaprakları gibi, kola yemişleri de kuzeydeki Senegal'dan güneydeki Angola'ya kadar Batı Afrika'daki yerli halklar tarafından bir uyarıcı olarak değerli sayılmaktaydı. Nijerya'daki Yoruba halkı tarafından dinsel törenlerde kullanılıyor, Sierra Leone halkı ise kola yemişlerinin sıtmayı iyileştirdiğine inanıyordu. On dokuzuncu yüzyıl Amerika'sında, benzer etkilerinden ötürü, kocakarı ilaçlarında kola ile koka birbirine karıştırılırdı.

Pemberton, Mariani'nin formülünü kopya edip biraz değiştirdiği gibi, Mariani'nin reklamlarını da taklit ederek, birçok ünlünün içkisine onay verdiğini iddia etti. French Wine Coca'sının satışları artmaya başlayıp tam da Pemberton doğru yoldaymış gibi göründüğü sırada, Atlanta ve Fulton County



Coca-Cola logosunun yer aldığı ilk şişe kapaklarından biri

1 Temmuz 1886'dan itibaren iki yıllık bir deneme süresince alkol satışını yasakladı. Alkol karşıtı hareket güç kazanmaya başlayınca, Pemberton alkol içermeyen bir ilacı hızla üretmek zorunluluğunu hissetti. Evindeki laboratuvara geri dönüp, koka ile kola içeren ve bu iki bileşenin acılığını gizlemek için şeker kullanılan "alkolsüz bir içki" üzerinde çalışmaya başladı. Bu, sıradan bir kocakarı ilacı olmayacaktı: Ürününü tıbbi bir sodalı su tatlandırıcısı olarak sunmayı amaçlamıştı. Formülünü geliştirince, bir miktarını semt eczanesine gönderip, diğer tatlandırıcılarla birlikte müşterilere sunulmasını sağladı. İnsanların yeni içkinin tadı hakkında ne söylediklerini öğrenmesi için de arada bir yeğenini eczaneye gönderiyordu.

Mayıs 1886'da Pemberton artık formülden memnundu; şimdi bir ada ihtiyacı vardı. Frank Robinson adlı iş arkadaşının önerisi; Coca-Cola oldu. Ad, doğrudan, içeceğin iki ana bileşeninden türetilmişti; Robinson'ın daha sonra anlattığına göre, "iki C reklamda iyi görünür" diye düşünmüş. Coca-Cola'nın bu ilk sürümü az miktarda koka özü, dolayısıyla bir miktar kokain içermekteydi. (Kokain yirminci yüzyılın başında formülden tamamen çıkarıldı; fakat koka yapraklarından çıkarılan diğer özler bugüne kadar içkinin bir parçası olarak kalmaya devam etti.) Dahası, bahçesinde deney yapan bir amatörün tesadüfen bulduğu bir karışımın sonucu yaratılmadı, aksine, sahte ilaçlar yapan deneyimli birinin aylarca süren bilinçli ve sıkıntılı çalışmasının sonucuydu. Bunlar, Coca-Cola Company'nin bugün görmezlikten gelmeyi tercih ettiği gerçeklerdir.

Coca-Cola'yı icat eden Pemberton geride durup, imalat ve pazarlama işini Robinson'a bıraktı. Yeni içkinin 29 Mayıs 1886'da *Atlanta Journal*'da çıkan ilk reklamı kısa ve amaca uygundu: "Coca-Cola. Hoş! Serinletici! Ferahlatıcı! Dinçleştirici! Harika koka bitkisi ile ünlü kola yemişlerinin özelliklerini barındıran yeni ve popüler sodalı içki." Atlanta'nın iki yıllık alkol

yasağından ötürü yeni içki tam zamanında piyasa sürülmüştü. Alkol içermiyordu, hem sodalı su tatlandırıcısı olarak, hem ilaç olarak çekiciydi. Bu, eczacılara gönderilen şurup şişelerine yapıştırılan etiketlerdeki sözlere de yansıdı: "Bu Entelektüel İçecek ve Alkolsüz İçki, Koka bitkisinin ve Kola yemişlerinin Sinir Uyarıcı ve Kuvvet Verici özelliklerini içerir ve yalnızca hoş, ferahlatıcı, serinletici ve dinçleştirici bir İçecek (sodalı su cihazından ya da diğer karbonatlı içeceklerin içinde dağıtılan) değil, değerli bir Beyin Toniği ve tüm sinir rahatsızlıkları –Baş ağrısı, Nevralji, Histeri, Melankoli vb.– için bir ilaçtır da. Coca-Cola'nın kendine özgü tadı, her damak zevkine uygundur."

Robinson, içkinin tanıtımını çeşitli yollarla yaptı. Coca-Cola'yı tadanların, paralı müşteri olarak geri döneceği umuduyla, bedava Coca-Cola hakkı kazandıran kuponlar dağıttı. Sokak arabalarına ve soda istasyonlarına üzerinde "Coca-Cola İçin, 5c" yazılı posterler ve afişler astı. İlk kez 16 Haziran 1887'de bir gazete reklamında görülen Coca-Cola logosunu da geliştirdi. Eczacılara Coca-Cola şurubu satışları, yazın soda sezonunda ayda 200 galon civarına ulaşıyordu. Atlanta Kasım 1887'de alkol yasağına devam etmemeye karar verdiği sırada, Coca-Cola kendini kabul ettirmişti bile.

Yeni içkinin umut vaat eden başlangıcına karşın, Pemberton'ın iş arkadaşları mutsuzdu. Coca-Cola'nın ad ve formül haklarının kime ait olduğuyla ilgili ağız dalaşı birkaç ay sürdü. Hakların resmi sahibi olan Pemberton Chemical Company'nin hisseleri, kimin neye sahip olduğu belli olmayacak şekilde birkaç kez satıldı. Daha da kötüsü, Pemberton görünüşe bakılırsa durumu iyi olmadığı ve hızla para bulmak istediği için Temmuz 1887'de Coca-Cola haklarının üçte ikisini iki işadamına satmıştı. (O sırada mide kanserinden ölmek üzereydi.) Bu satış, Robinson'ın haberi olmadan gerçekleşti; haberdar olunca, Coca-Cola formülünü kullanma hakkına hâlâ sahip olduğunda

ısrar etti. Sonra Pemberton, Coca-Cola'ya ait bütün haklara sahip olduğunu iddia eden yeni bir şirket kurdu. Bunun üzerine daha önce satış yaptığı işadamları hayal kırıklığına uğrayıp haklarını sattılar.

Robinson'm avukatının kardeşi olan ve Atlanta'da kocakarı ilaçları yapan Asa Candler karışıklığa son verdi. Yeni içkinin etrafındaki yaygarayı duyan Candler, Robinson'la birlik olup diğer tarafların haklarını satın almaya başladı. Yine de, 1888 yazında Coca-Cola'nın sahipliği konusu hâlâ o kadar karışıktı ki, Atlantalı ilaççılara Coca-Cola'nın birbirine rakip üç versiyonu birden sunuluyordu: Biri Candler ve Robinson'ın yeni şirketi tarafından, diğeri Pemberton'ın yeni şirketi tarafından ve üçüncüsü de Pemberton'm kabadayı oğlu Charley tarafından.

Sonunda John Pemberton'ın 16 Ağustos 1888'de kanserden ölmesinden sonra, Candler Coca-Cola üzerindeki kontrolünü pekiştirebildi. Candler kentin eczacılarını toplayıp, dokunaklı ve içtenlikten tamamen uzak bir konuşma yaptı. Pemberton'ın yalnızca Atlanta'nın en önde gelen eczacılarından biri değil, aynı zamanda iyi bir insan ve yakın bir dost da olduğunu ilan etti; Pemberton'ın cenaze töreninin yapılacağı gün eczacıların bir saygı işareti olarak dükkânlarını kapatmalarını önerdi. Candler bu konuşmayla ve cenaze töreninde tabutu taşıyanlardan biri olmakla, aslında Pemberton'ın çıkarlarını savunduğuna ve kendi Coca-Cola'sının deyim uygunsa "gerçek şey" olduğuna herkesi inandırmayı başardı. Pemberton'm yakın bir dostuymuş gibi davranması, düpedüz yalandı. Fakat geriye dönülüp bakıldığında bu yalan, bir bakıma zaman içinde doğruluk kazandı. Zira Pemberton'ın bugün hatırlanması, Candler sayesindedir. Asa Candler'ın çabaları olmasaydı, Coca-Cola sahip olduğu başarıya asla ulaşamazdı.

Herkese kafein

Asa Candler 2300 dolara Coca-Cola'nın haklarını ele geçirdiğinde, bu içkiye birçok kocakarı ilacından biri olarak baktı. Fakat satışlar artmaya devam edince –1890'da dört kat artıp 8 bin 855 galona ulaştı– Candler diğer ilaçlardan vazgeçmeye karar verdi. Coca-Cola alışılmış gazoz mevsiminin dışında, kışın bile satılıyordu. Bu yüzden Candler komşu eyaletlerdeki eczacılara Coca-Cola satmak için gezici satış elemanları tuttu, yeni müşteri kazanmak için daha fazla bedava kuponu dağıttı ve reklama para pompaladı.

1895'in sonunda yıllık satışlar 76 bin galonu aşmıştı ve Coca-Cola Amerika'nın tüm eyaletlerinde satılmaktaydı. Şirketin bülteni "Coca-Cola ulusal bir içki olmuştur" diye övünüyordu.

Coca-Cola Company yalnızca şurup sattığı için bu hızlı büyüme olanaklı oldu; bitmiş ürün, sodalı suyla karıştırılmış şurup satmıyordu. Candler, depodayken içkinin tadının zarar göreceğinden endişe ettiği için, Coca-Cola'mn şişede satılmasına şiddetle karşıydı. Yeni bir kente ya da eyalete girmek, yerel eczacılarla anlaşmalar yapıp şurubu ve şurupla bağlantılı reklam malzemelerini –afişler, flamalar, takvimler ve şirketin kırmızı-beyaz logosunu canlandıran diğer malzemeler– oraya sevk etmek demekti. Atlanta ülkenin demiryolu ağının göbeğinde olduğu için, dağıtım sorun değildi. Eczacılar da kârlı olan bu içkiyi beğeniyorlardı: Beş sente sattıkları Coca-Cola'da yalnızca bir sentlik şurup vardı; geri kalanın çoğu net kârdı. Coca-Cola Company de her bir sentlik içkinin dörtte üçünün şurubunu yapabiliyor ve böylece satılan her içkiden kâr ediyordu.

Stratejide yapılan ani bir değişiklikle, Coca-Cola'nın varsayılan tıbbi özelliklerinin ikinci plana itilmesi de satış patlamasına yardımcı oldu. 1895'e kadar öncelikle tıbbi bir ürün olarak



Coca-Cola'nın 1916'da piyasaya çıkan farklı cam şişesi

satılıyordu –"Harika bir baş ağrısı ilacı" vb. olarak tarif edilmekteydi. Fakat Coca-Cola'yı bir ilaç olarak satmanın, pazarı sadece bu iyileştirme özelliklerine ihtiyaç duyanlarla sınırlama riski vardı. Oysa yalnızca serinletici bir içki olarak satmak ona evrensel bir çekicilik kazandırıyordu: Herkes hasta değildir, fakat herkes şu ya da bu zamanda susar. Bu nedenle rahatsızlıkları ve hastalıkları sıralayan kasvetli reklamlar gidip, yerine daha keyifli, daha doğrudan bir yaklaşım geldi: "Coca-Cola için. Hoş ve Serinletici." Daha önceki reklamlar, baş ağrısı ya da kuvvet ilacı arayan bezgin ve yorgun işadamlarını hedeflerken; yeni reklamlar Coca-Cola'yı kadınlara ve çocuklara da önermekteydi. Bu vurgu değişiminin tam zamanında yapıldığı anlaşıldı. 1898'de kocakarı ilaçlarına vergi konuldu. Başlangıçta Coca-Cola da bu ilaç kategorisinde sayıldı. Şirket karara

karşı çıktı ve sonunda vergiden muafiyet kazandı; bu muafiyeti kazanabilmesi, Coca-Cola'yı bir ilaç değil de bir içki olarak yeniden konumlandırmış olduğu için mümkün olabildi.

Coca-Cola'nın şişelenmesi de satışları artırdı. Candler bu düşünceye hep karşı olmasına karşın, Temmuz 1899'da iki işadamına, Benjamin Thomas ile Joseph Whitehead'e Coca-Cola'yı şişeleyip satma hakkını verdi. O sırada Candler bunun önemsiz bir iş olduğunu düşündüğünden, iki adamdan şişeleme hakkının parasını bile almadı; yalnızca soda büfesi sahiplerine sattığı gibi, onlara da şurup satmayı kabul etti. Şişeleme işi tutarsa daha fazla şurup satacaktı; düşündüğü gibi başarısızlıkla sonuçlanırsa da, hiçbir şey kaybetmeyecekti. Şişelemenin muazzam bir başarı olduğu anlaşıldı. Şişeli Coca-Cola yalnızca soda büfelerinde değil, her yerde –örneğin bakkallarda, spor karşılaşmalarında vb.– satılabildiği için, tamamen yeni pazarlar açtı. Thomas ile Whitehead, şişeleme işini kendileri yapmak yerine, kârdan büyük bir pay karşılığında bağımlı şişeleme haklarını başkalarına satmanın daha anlamlı olduğunu fark ettiler. Böyle yapmakla kârlı bir bayilik işi yarattılar ve Coca-Cola'yı Amerika'nın her kasabasında ve köyünde bulunabilir duruma getirdiler. Şirket, farklı şekliyle karakteristik Coca-Cola şişesini 1916'da tanıttı.

Şişeli Coca-Cola satışları, tam da halkın kocakarı ilaçlarıyla ve yiyeceklerdeki zararlı katkı maddeleriyle ilgili kaygıları arttığı sırada tavana vurdu. Özellikle sahte ilaçların çocuklar için yarattığı tehlikeden kaygı duyan Harvey Washington Wiley, kocakarı ilaçlarına karşı kampanyanın başını çekti. Yıllarca süren çabaları 1906'da genellikle "Dr. Wiley Yasası" olarak bilenen Katkısız Gıda ve İlaç Yasası çıkarılarak ödüllendirildi. Başlangıçta yeni kurallar, "Katkısız Gıda ve İlaç Yasasının garantisi"nde olduğunu gururla ilan eden Coca-Cola'nın yararınaymış gibi göründü. Fakat ertesi yıl Wiley, kafein içerdiği

gerekçesiyle Coca-Cola'yı soruşturma niyetini açıkladı. Çay ve kahveden farklı olarak, artık Amerika'nın her tarafında bulunabilen Coca-Cola'yı çocukların da içmesinden şikâyetçiydi. Wiley'e göre ebeveynler bu içecekteki kafeinin varlığından genellikle habersizdi ve Coca-Cola içmekle çocuklarının uyuşturucu aldığının farkında değildi.

Tıpkı 1511'de Mekke'de Kha'ir Beg'in kahveyi mahkemede yargılaması gibi, Wiley de 1911'de *"Kırk Varil Yirmi Fıçı Coca-Cola'ya karşı Amerika Birleşik Devletleri"* adlı bir davada Coca-Cola'yı yargıladı. Mahkemede, kafeinin cinsel aşırılıkları teşvik ettiğini öne süren dinci köktenciler Coca-Cola'nın kötülüklerine verip veriştirdiler; devletin bilim insanları Coca-Cola'nın tavşanlar ve kurbağalar üzerindeki etkilerini açıkladılar; Coca-Cola Company'nin getirdiği uzman tanıklar, içkinin iyiliklerini sayıp döktüler. Bir ay süren duruşma, hileli jüri suçlamalarıyla ve "sekiz Coca-Cola öldürmeye yetecek kadar kafein içerir" türünden dalgalandırıcı haberlerle büyük bir tiyatroya dönüştü. Wiley'in davasının sorunu, bilimsel itirazlardan çok ahlaki itirazlara dayanmasıydı. Coca-Cola'da kafein bulunduğunu herkes kabul ediyordu; sorun bunun özellikle çocuklara zararlı olup olmadığıydı. Bilimsel kanıtlar zararlı olmadığını gösteriyordu. Üstelik Wiley, çay ya da kahveyi yasaklamaya çalışmıyordu.

Sonunda dava gelip Coca-Cola Company'nin ürününü yanlış tanıtıp tanıtmadığı, içkinin "katkısız" olduğunu iddia edip edemeyeceği sorusuna sıkışıp kaldı. Ve mahkeme Coca-Cola'nın lehine karar verdi: Karara göre; içeceğin adı, kafein içeren kolanın varlığını doğru bir biçimde yansıtıyordu zaten. Kafein Coca-Cola formülünün her zaman bir parçası olduğu için, bir katkı maddesi sayılamazdı – bu yüzden içki gerçekten de "katkısız"dı. Kararın bu ikinci kısmı daha sonra temyiz mahkemesi tarafından bozuldu ve tarafların mahkeme dışın-

da vardığı bir anlaşmayla, Coca-Cola'daki kafein miktarı yarı yarıya azaltıldı. Şirket, reklamlarında çocukları kullanmamaya da söz verdi – 1986'ya kadar sürdürülen bir politika. Fakat burada önemli olan, bu dava sonucunda kafeinli bir içki olan Coca-Cola'nın çocuklara satılmasının artık yasal olarak onaylanmış olmasıydı. Şişeli içkinin popülerliğiyle birlikte bu onay, Coca-Cola'nın, dünyanın en popüler bağımlılık yapan maddesi olan kafeinin kullanımını kahve ile çayın ulaşamadığı alanlara taşıması demekti.

Coca-Cola Company reklamlarda çocukları doğrudan resmetmeden ürününü çocuklara satmanın başka yollarını buldu. En ünlü örnek, ilk kez 1931'de çıkarılan ve Coca-Cola içen Noel Baba'yı betimleyen afiştir. Coca-Cola Company'nin bu afişlerle, –kendi kırmızı beyaz logosuna uygun renkleri tercih ederek, beyaz çizgili kırmızı giysiler içinde sakallı bir adam olarak– modern Noel Baba imgesini yarattığına inanılır. Oysa bu doğru değil. Aslında, kırmızı giysili Noel baba düşüncesi zaten yerleşmişti. *New York Times* 27 Kasım 1927'de şöyle diyordu: "New Yorklu çocuklara standartlaştırılmış bir Noel Baba görünür... Kırmızı giysiler, kukuleta ve beyaz bıyık gibi, boy, ağırlık ve endam da neredeyse kesin bir biçimde standartlaşmıştır... Oyuncak dolu torba, pembe yanaklar ve burun, gür kaşlar ve koca bir göbek de zorunlu makyajın kaçınılmaz parçalarıdır." Bununla birlikte, Noel Baba'yı reklamlarına sokmak şirketin doğrudan çocuklara seslenmesini, içeceğini eğlence ve neşeyle bütünleştirmesini olanaklı kıldı.

Amerika'nın arıtılmış özü

1930'lar Coca-Cola'nın gücüne üç tehdit getirdi: İçki yasağının kalkması; 1929'da Wall Street borsasının çöküşünü

izleyen Büyük Buhran ve güçlü bir rakibin, Pepsi-Cola'sıyla PepsiCo'nun yükselişi. 1920'den beri yasak olan alkollü içki satışının yasal olarak yeniden başlamasının, Coca-Cola'nın satışları üzerinde yıkıcı bir etki yaratması bekleniyordu. Bir gazete haberi, "gerçek bira ve 'erkek adamın içkisi, viski' yasal yoldan elde edilince, kim 'yumuşak malzeme' içer?" diyordu. Gerçekte, yasağın kaldırılması satışları fazla etkilemedi: Görünüşe bakılırsa, Coca-Cola alkollü içkilerden farklı bir ihtiyacı karşılıyordu. Tüketilme koşulları genişlemeye devam ediyordu.

Bazılarına göre Coca-Cola, sosyal bir içki olarak kahvenin yerini aldı. Alkollü içkilerden farklı olarak, günün her saatinde –kahvaltıda bile– ve elbette her yaştan insan tarafından tüketilmeye uygun sayılıyordu. Alkollü içki yasağı sırasında şirketin zeki reklamcısı Archie Lee, soda büfelerinde Coca-Cola tüketimini; barlarda bira ya da başka alkollü içki içmenin yerini alan keyifli ve aile dostu bir tüketim ve ekonomik iklimin kasvetli gerçekliğinden kaçmanın bir yolu olarak öne çıkardı. Lee, Coca-Cola satmak için yeni radyo teknolojisini kullanmaya ve sayısız filme Coca-Cola'yı sokmaya –yine çekicilikle ve kaçış arzusuyla bütünleştirmenin bir yolu– da öncülük etti. Coca-Cola reklamları mutlu, dertsiz bir dünya betimliyordu. Sonuç olarak, Büyük Buhran sırasında Coca-Cola yoksullaşmayıp zenginleşti.

O zamanın bir yatırım uzmanı "Coca-Cola, buhrana, havaya ve yoğun rekabete aldırmadan talebi artırmaya devam ediyor" diyordu. Bu, kışın da satılan bir sıcak hava içkisiydi, alkollü içkilere karşı konumunu koruyabilen alkolsüz bir içkiydi, kafein tüketimini evrenselleştiren bir içkiydi ve bir ekonomik çöküşte bile çekiciliğini sürdüren ucuz bir ikramdı. Şirket yetkilisi Harrison Jones'un 1936'daki ellinci yıl kutlamalarının finalinde yaptığı konuşmada belirttiği gibi, "Mahşerin Dört Atlısı yeryüzüne hücum edip geri çekilebilir; Coca-Cola baki kalacak!"

Bu faktörlerden bazıları Coca-Cola'nın rakibi Pepsi-Cola'ya da yaradı. Pepsi-Cola'nın geçmişi 1894'e kadar gitmekteydi; fakat iki iflastan sonra 1930'larda, şekerleme mağazaları ve soda büfeleri zincirinin sahibi olan New Yorklu işadamı Charles Guth'un elinde Coca-Cola'ya ciddi bir rakip haline geldi. Dükkânlarına Coca-Cola almak yerine, sıkıntıda olan Pepsi-Cola şirketini satın alıp onun içkisini sattı. Piyasaya 6 onsluk bir şişe Coca-Cola'nın fiyatına (beş sent), 12 onsluk bir şişe Pepsi sununca, satışlar uçuşa geçti. Maliyetin büyük bölümünü şişeleme ve dağıtım oluşturduğu için, içecek miktarını fazlalaştırmanın fazla bir maliyeti yoktu ve bu, nakit sıkıntısı çeken müşterilere daha çekici gelmekteydi. Coca Cola Company rakibini marka ihlaliyle suçlayınca, büyük bir hukuk savaşı başladı. Dava yıllarca sürdü, sonunda 1942'de tarafların mahkeme dışında anlaşmaya varmasıyla son buldu. Coca-Cola, Pepsi-Cola markasına itiraz etmemeye razı oldu; Pepsi de, Coca-Cola'dan açıkça farklı olacak şekilde kırmızı, beyaz ve mavi bir logo benimsedi. Başka bir sonuç da, "kola" sözcüğünün kahverengi, karbonatlı, kafeinli, alkolsüz içkilerin jenerik adı haline gelmesi oldu. Sonunda iki firma birbirinin varlığından yararlandı: Bir rakibin varlığı Coca-Cola'yı sürekli tetikte tuttu ve Pepsi-Cola'nın aynı fiyatla iki kat fazla kola sunması, Coca-Cola pazarı zaten yaratmış olduğu için olanaklı oldu. Bu çekişme, sert rekabetin tüketicinin ne kadar yararına olabildiğinin ve talebi ne kadar artırabildiğinin klasik örneğiydi.

1930'ların sonunda Coca-Cola her zamankinden daha güçlüydü. Tartışmasız bir ulusal kurum olan ve Amerika'daki tüm kabarcıklı alkolsüz içki satışlarının yaklaşık yarısından sorumlu olan Coca-Cola; kitlesel üretilen, kitlesel pazarlanan, hem yoksulların hem zenginlerin tükettiği bir üründü. 1938'de, ünlü ve saygın bir sosyal yorumcu, emektar gazeteci William Allen White, Coca-Cola'yı "Amerika'nın temsil ettiği tüm

şeylerin arıtılmış özü; dürüstçe imal edilen, evrensel dağıtımı yapılan ve yıllarca titiz bir biçimde geliştirilen temiz bir şey" ilan etti. Coca-Cola Amerika'yı ele geçirmişti: Artık, Amerikan nüfuzunun yayıldığı her yere giderek dünyayı ele geçirmeye hazırdı.

Bir Şişede Küreselleşme

"Bir milyar saat önce yeryüzünde insan yaşamı göründü.
Bir milyar dakika önce, Hıristiyanlık doğdu.
Bir milyar saniye önce Beatles müziği değiştirdi.
Bir milyar Coca-Cola önce dün sabahtı."
Robert Goizueta, Coca-Cola Company'nin Başkanı, Nisan 1997

Amerikan yüzyılı

Yirminci yüzyıl, çeşitli baskı biçimlerine karşı siyasal, ekonomik ve kişisel özgürlük mücadelelerinin tanımladığı ve savaş, soykırım ve nükleer imha tehdidinin damgaladığı bir dönem oldu. Fakat siyasal, ekonomik ve kişisel alanlarda, demokrasi, tüketimcilik ve süregelen birçok ayrımcılığın reddi biçiminde tercih özgürlüğü tanındığında insanların daha mutlu olacağı konusunda dikkate değer ölçüde bir uzlaşmayla son buldu. Salt bir içkinin tüm bu değerleri cisimleştirebileceği düşüncesi saçma görünse de, yirminci yüzyılın ikinci yarısında öyle oldu. Kendisini en güçlü biçimde bireysel özgürlükle özdeşleştiren ülke Amerika Birleşik Devletleri'ydi ve onun değerleri, ulusal içkisi Coca-Cola ile ayrılmaz bir biçimde bütünleşti.

İkinci Dünya Savaşı çıktığı sırada ABD dışında birçok ülkede satılmakta olmasına karşın, Coca-Cola'nın gerçek bir küresel marka haline gelmesi ABD'nin yalıtlanmacı politikasından

vazgeçip küresel bir süper güç olarak ortaya çıkışından sonra oldu. On dokuzuncu yüzyıl boyunca ülke, 1796'daki veda konuşmasında "Doğru politikamız, dış dünyanın herhangi bir kesimiyle daimi ittifaklardan uzak durmaktır," diyen George Washington'ın savunduğu çizgiyi sürdürmüştü. Amerika'nın Birinci Dünya Savaşı'na müdahalesi, Avrupa'daki dengenin Almanların ve Avusturyalıların aleyhine değişmesine yardım eden bu müdahale bir istisnaydı ve birçok Amerikalı tarafından bir hata olarak görüldü. Yalıtlanmacılar 1930'larda, gelecekteki Avrupa çatışmalarının dışında kalınması gerektiğini savundular. Fakat Aralık 1941'de Japonya'nın Pearl Harbor'a saldırısı Amerika Birleşik Devletleri'ni İkinci Dünya Savaşı'na sokup, yalıtlanmacılığına son verdi. ABD, silahlı kuvvetlerini, toplam 16 milyondan fazla personelini dış dünyaya gönderdi ve Coca-Cola da onlarla birlikte gitti.

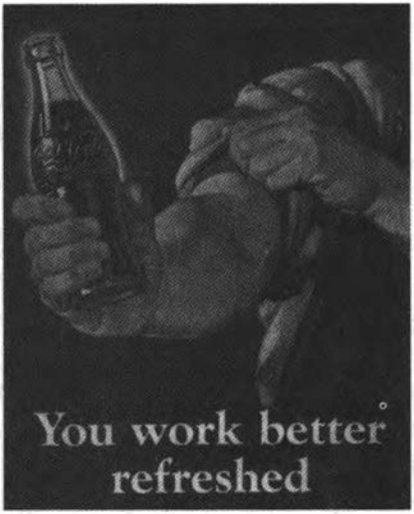
Ülke seferber olunca, Coca-Cola Company'nin Başkanı Robert Woodruff bir emir çıkardı: "Üniformalı herkes, nerede olursa olsun ve şirkete maliyeti ne olursa olsun beş sente bir şişe Coca-Cola elde eder." Coca-Cola askerler arasında zaten popülerdi; talimler sırasında, ferahlatıcı, sarhoş etmeyen bir içki olarak askerlere veriliyordu. Şirketin reklamı iyi yapılan üretimi sürdürme çabalarının değerli bir yararı, Coca-Cola'yı yurtseverlikle ve savaş çabalarına destekle ilişkilendirmesi olacaktı. Uzak askeri üslerdeki askerlerin gerçekten de hoşuna gidiyordu: Coca-Cola onlara yuvalarını hatırlatıyor ve morallerini yüksek tutmaya yardımcı oluyordu.

Bir subay şirkete şunları yazmış: "Şirketinizin bu olağanüstü durum süresince bize [kola] temin edebilmesini içtenlikle umuyoruz. Görüşümüze göre Coca-Cola, silah altındaki çocuklara moral veren ürünlerden biri olarak sınıflandırılabilir." Düzinelerce benzer mektubu kanıt olarak kullanan şirket, ordunun açık desteğiyle Washington'da epeyce lobi faaliyeti

yürüttükten sonra, 1942'de ürün, savaş çabaları bakımından elzem olduğu gerekçesiyle şeker karnesinden bile muaf tutuldu. Bu muafiyet, şeker karnesi rakip alkolsüz içki üreticilerini üretimlerini yarı yarıya azaltmak zorunda bırakırken, Coca-Cola'nın üretimine devam edebilmesini sağladı.

Dünyada birliklerin konumlandığı her yere Coca-Cola şişeleri sevkıyatı, kısmen gemi kapasitesine bağlı olduğu için, verimli değildi. Bu nedenle olanaklı olan yerlerde askeri üslerin içinde özel şişeleme fabrikaları ve soda büfeleri kuruldu; yani yalnızca Coca-Cola şurubunun sevkıyatı yeterliydi. Birçok askeri personele göre, bu makineleri kurup çalıştıran Coca-Cola elemanları, uçakları ve tankları çalıştıran makinistler kadar önemliydi. Onlara ayrıcalıklı "teknik gözlemci" statüsü ve askeri rütbeler verildi; öyle ki, "Coca-Cola albayları" olarak anılır oldular. "Coca-Cola albayları", savaş sırasında tüm dünyada en az 64 askeri şişeleme fabrikası kurup, yaklaşık 10 milyar içimlik kola ikram ettiler. Teknik gözlemciler çalılıklarda kullanmak için taşınabilir bir Coca-Cola pompası ve denizaltılarda kullanıma uygun ince bir pompa da geliştirdiler. Coca-Cola denizaşırı Amerikan üslerine yakın sivillere de ulaştırıldı. Polinezyalılardan Zululara kadar dünyanın her tarafında insanlar Coca-Cola'yı ilk kez tattı.

Şimdi Coca-Cola arşivlerinde saklanan yüzlerce mektup, Amerikalı askerlerin Coca-Cola'yı ülkeleriyle ne kadar özdeşleştirdiklerini ve neyi temsil ettiğini gösterir. Bir asker şunları yazmış: "Bana göre, ülkemizin vatandaşlarına verdiği milyonlarca yararın korunmasına yardımcı olmak kadar, kola içme geleneğinin devam etmesine yardım etmek için de bu lanet yerde bulunuyorum... İnşallah yakında hepimiz kolayla zaferi kutlarız." Başka bir asker evine gönderdiği bir mektupta "Birisi ne için savaştığımızı sorsa, sanırım yarımız, tekrar Coca-Cola satın alma hakkı için, yanıtını verir," diyordu. Coca-Cola



İkinci Dünya Savaşı dönemine ait bir Coca-Cola reklamı

uzak savaş alanlarında bulunduğunda bile, o kadar değerliydi ki şişeler özel durumlar için saklanırdı ya da çok fahiş fiyatlarla satılırdı. Bir şişe Coca-Cola Solomon Adaları'nda 5 dolara, Kazablanka'da 10 dolara ve Alaska'da 40 dolara satılmaktaydı. Pasifik'te görev yapan pilot Robert Scott'a, ellinci Japon uçağını düşürüp de "as" olunca, bir şişe Coca-Cola verildi. Fakat o bunu içilemeyecek kadar değerli buldu ve yaralandığında kendisini ameliyat eden bir cerraha verdi.

Askerin Coca-Cola tutkusu alt rütbelerle sınırlı değildi, ta tepeye kadar çıkıyordu: General Douglas MacArthur, General Omar Bradley ve General George Patton da Coca-Cola içmeyi severdi. Fakat en büyük meftun, müttefik kuvvetlerin Avrupa'daki başkomutanı General Dwight D. Eisenhower'dı. Haziran 1943'te Kuzey Afrika'daki Müttefik harekâtını denetlerken, isteklerini içeren ayrıntılı bir telgraf gönderdi: "Ayda iki kez

3 milyon şişe Coca-Cola ve aynı miktarda şişeleme, yıkama ve kapaklama için eksiksiz donanım. Donanımla ilgili tercih farklı yerlere kurulacak ve her biri günde 20 bin şişeleme yapabilecek 10 ayrı makine. 6 milyon yeniden doluma yetecek miktarda şurup ve kapak." Altı ay içinde Kuzey Afrika'da üretime geçildi ve ertesi yıl, Normandiya çıkartmasından sonra Müttefik birlikler Batı Avrupa'da ilerlerken Coca-Cola da onları izledi. Ren'i geçme muharebesinde Amerikan birliklerinin kullandığı parola "Coca-Cola"ydı.

Coca-Cola Company, ABD'nin uzaktaki askerleri açısından Coca-Cola'nın taşıdığı o totemik değerini vurgulamak için hiçbir fırsatı kaçırmadı. 1942 tarihli bir reklam, Kuzey Afrika'da savaş sürerken, konuksever olmayan bir çölde Coca-Cola'nın simgesiyle karşılaşan haki elbiseli bir askeri betimliyordu; üzerindeki slogan "Merhaba, dost"tu. Başka bir reklam, güvertede Coca-Cola içen bahriyelileri gösteriyordu. Resmin alt yazısı şöyleydi: "Bir ABD savaş gemisinin gittiği her yere Amerikan yaşam tarzı da gider... Doğal olarak Coca-Cola da." Abartı gibi görünüyor, fakat değildi.

Öte yandan, Mihver güçler, Almanya ve Japonya, Coca-Cola'yı Amerika'da yanlış olan her şeyin örneği olarak yeriyorlardı –oysa savaştan önce her iki ülkede de Coca-Cola satılıyordu ve özellikle Almanya'da popülerdi. Bu gerçeği görmezlikten gelen Nazi propagandacıları "Amerika çiklet ve Coca-Cola dışında dünya uygarlığına hiçbir katkıda bulunmamıştır," diye alay ederken, Japonlar da, "Coca-Cola ile birlikte Amerikan toplumunun hastalıklarını da ithal ettik," diyorlardı.

1945'teki Müttefik zaferinden sonra yeniden inşa döneminde askeri şişeleme işleri üç yıl boyunca devam etti. Sonra üretim sivil alana yöneltildi. Amerikan ordusunun eteğine yapışan Coca-Cola, Antarktika hariç, yeryüzünün her kıtasına yerleşmişti. Bir şirket görevlisinin dile getirdiği gibi, savaş

"Coca-Cola'nın güzelliğinin neredeyse evrensel kabulünü" sağladı.

Soğuk savaş, kola savaşı

Alman saldırılarına karşı Rusya'yı başarıyla savunan ve daha sonra ordusunun başında Berlin'e girip Avrupa'daki savaşı sona erdiren Sovyetler Birliği'nin en büyük askeri lideri General Georgi Konstantinovich Zhukov, Coca-Cola'yı kabul etmesi belki de en az olası olan kişiydi. Zhukov, popülerliğinden ve kahramanlığından ötürü kendisinden vazgeçemeyen acımasız Sovyet lideri Joseph Stalin'e karşı çıkma cesaretini gösteren birkaç kişiden biriydi. Savaştan sonra Almanya'nın taksim edilmesiyle ilgili görüşmeler sırasında, Eisenhower Zhukov'u Coca-Cola'yla tanıştırdı ve Zhukov bu içkiyi çok sevdi. Özellikle iki süper güç arasındaki çekişme yoğunlaşınca, Amerikan değerleriyle bu kadar özdeşleşmiş bir şeyi kullanırken görülmek istemedi. Bu nedenle alışılmamış bir istekte bulundu: Coca-Cola'yı geleneksel Rus içkisi votkaya benzeyecek şekilde renksiz yapmak olanaklı mıydı? İsteği Coca-Cola Company'ye iletildi ve şirket, Başkan Harry Truman'ın onayıyla renksiz bir versiyon geliştirdi. Coca-Cola, beyaz kapaklı ve etiketinde kızıl Sovyet yıldızı bulunan özel silindirik şişeler içinde Zhukov'a gönderildi.

1948'de, Birleşmiş Milletler'in kurulmasına eşlik eden savaş sonrası mutluluk havası uçup gitmişti ve Sovyetler Birliği Batı Berlin'i ablukaya alarak Amerika Birleşik Devletleri'ne doğrudan meydan okudu. Batılı güçler, Sovyetler ablukayı kaldırıncaya kadar bir yıldan fazla bir süre hava köprüsü kurup Batı Berlin'e 24 saat havadan sevkıyat yaparak karşılık verdi. 1949'da Amerika ile Avrupalı müttefiklerinin ittifakı Kuzey Atlantik Antlaşması Örgütü'nün (NATO) oluşturulması ve

Sovyetler Birliği'nin de ona rakip olarak Varşova Antlaşması Örgütü'nü kurmasıyla birlikte, on yıllarca süren Soğuk Savaş sahnesi hazırlandı. İki blokun nüfuz için rekabet ettiği ve dünyanın birçok yerinde vekâleten savaşlar yürüttüğü, fakat doğrudan çatışmaya girmediği bu dönemde, Coca-Cola yalnızca ABD ile değil, batının özgürlük, demokrasi ve serbest piyasa kapitalizmi değerleriyle de özdeşleşti. Öte yandan komünistler arasında Coca-Cola, kapitalizmde yanlış sayılan her şeyi, özellikle tüketicilerin çoğunlukla önemsiz taleplerini karşılamanın ekonominin düzenleyici ilkesi olması gerektiği fikrini temsil eder duruma geldi. Coca-Cola Company'nin 1948 toplantısındaki bir pankartın ifade ettiği gibi, "Biz komünistleri düşündüğümüzde, aklımıza Demirperde gelir. Onlar demokrasiyi düşündüklerinde ise, akıllarına Coca-Cola gelir."

Coca-Cola 1940'ların sonunda denizaşırı operasyonlarını hızla genişletti; öyle ki, 1950'ye gelindiğinde, kârının üçte biri Amerika Birleşik Devletleri'nin dışından geliyordu. Bu durum, ABD'nin dünya çapında komünizme karşı mücadelede öncü kapitalist ülke olarak artan siyasal nüfuzuyla ve Avrupa'yı ABD destekli yeniden inşa girişimi olan Marshal Planıyla çakıştı. ABD'nin artan nüfuzuna karşı çıkanlar ve Marshal Planını başka araçlarla emperyalizm olarak görenler için, Coca-Cola açık bir hedefti. "Coca-Sömürgeleştirme" terimi ilk kez Fransa'da yeni şişeleme fabrikalarının kurulmasına karşı şiddetli bir kampanya başlatan komünist sempatizanlar tarafından kullanıldı. Onlara göre yeni şişeleme fabrikalarının kurulması yerli şarap ve maden suyu sanayilerine zarar verecekti. Zehirli olduğu gerekçesiyle, Coca-Cola'yı yasaklatmaya bile çalıştılar. Bu durum ABD'de bir feryada neden oldu; gazetelerin başyazarları, nankör Fransa'ya Marshal Planı çerçevesinde yapılan yardımlara son verilmesi çağrısında bulundular. Şirket yetkilileri, Coca-Cola'nın Fransa'yı özgürlüğüne

kavuşturan Amerikalı askerlerin sağlığına bir zarar vermediğine işaret ettiler. Fransız gazeteler aynıyla karşılık verdi: *Le Monde* "Fransa'nın moral manzarası tehlikededir" uyarısında bulundu. Coca-Cola kamyonları Fransız protestocular tarafından ters çevrildi, şişeler parçalandı. Ne var ki, Fransızların Coca-Cola'ya karşı kampanyaları sonuçta pek fazla bir şey fark ettirmedi. Aslında bedava reklamını yaptı ve Coca-Cola'ya egzotik, haram bir hava kazandırdı.

Diğer ülkelerde de benzer kampanyalar yürütüldü. Komünist eylemciler Coca-Cola'nın sağlığı olumsuz etkilediğini ve yaygınlaşmasının Avrupa ülkelerini Amerikan kültürel değerleriyle kirleteceğini öne sürüyorlardı. Komünistlerin ateşlediği Coca-Cola karşıtı histeriden memnun olan alkolsüz içki yapanlar, maden suyu şişeleyenler ve bira imalatçıları tarafından da destekleniyorlardı. Avusturyalı komünistler ülkelerindeki Coca-Cola şişeleme fabrikasının bir anda bir atom bombası fabrikasına dönüştürülebileceğini iddia ettiler. İtalyan komünistler Coca-Cola'nın çocukların saçlarını bir gecede beyazlaştırdığını öne sürdüler. Coca-Cola Company zokayı yutmadı; doğrudan deneyimin müşterileri içkisinin meziyetlerine inandıracağı inancıyla, denizaşırı şişeleme şubeleri açarak yoluna devam etti. Coca-Cola Company'nin patronu Robert Woodruff, Coca-Cola'ya yönelik komünist düşmanlığı, Coca-Cola'nın "kapitalizmin özü" olmasıyla açıkladı. Fakat Coca-Cola daha fazla popülerleşince, onunla ilgili gülünç iddialar da –içenleri iktidarsızlaştırdığı, kansere ya da kısırlığa yol açtığı– yavaş yavaş son buldu.

1959'da ABD Başkan Yardımcısı Richard Nixon Moskova'yı ziyaret etti; Amerikan ürünlerinin sergilendiği özel bir ticaret fuarında Sovyet Birliği'nin Başbakanı Nikita Kruşçev'le hakaret alışverişinde bulundu. PepsiCo'nun başarılı bir halkla ilişkiler çalışmasıyla, Nixon ile Kruşçev, Pepsi standında durdular ve birlikte Pepsi içerken fotoğrafları çekildi. Fakat 1965'te



ABD Başkan Yardımcısı Richard Nixon ile Sovyetler Birliği Başbakanı Nikita Kruşçev 1959'da Moskova'da ABD Ticaret ve Kültür Fuarı'nda

Coca-Cola Company, büyük bir potansiyel pazarın beklediği Demirperde'nin arkasında, Rusya'da faaliyet olanaklarını araştırmaya başlayınca, anında bir geri tepme oldu. Komünist devletlerde özel şirketlere izin verilmediği için, Sovyet hükümeti şirketin ortağı olacaktı ve kârlar devlet kasasına akacaktı. Vietnam savaşı devam ederken, eleştirmenler Coca-Cola'nın Amerika'nın komünist düşmanlarına fiilen yardım ettiğini iddia ettiler. Bu yüzden şirket planlarından vazgeçti.

Bu durum Pepsi'nin yolunu açtı. 1962'de California valiliği seçimlerini kaybeden Nixon, Pepsi'nin hukuk firmasına girdi ve Pepsi'nin denizaşırı büyükelçisi oldu. Anti-komünist propagandayla lekelenmediği için, Pepsi Demirperde'nin ötesine daha kolay geçebildi. 1965'te Romanya'da faaliyete başladı ve Nixon'ın yardımıyla içkisini, 1972'de özel bir lisans aldığı Rusya'da da satmaya başladı. 1980'de, o yıl Moskova'da yapılacak Olimpiyat Oyunlarının resmi içeceği olmasını sağlayacak

bir anlaşmayla Coca-Cola kapıya dayanmış gibiydi. Fakat Başkan Carter, Sovyetler Birliği'nin Afganistan'ı işgaline tepki olarak Amerika'nın Olimpiyat Oyunlarını boykot ettiğini açıkladı; bu yüzden Coca-Cola tekrar kapıdan geri çevrilmiş oldu.

Ne var ki, Coca-Cola'nın kendisini Sovyet bloku ülkelerine kabul ettirememesinin bir avantaj olduğu sonraki yıllarda anlaşıldı. 1989'da Berlin Duvarı yıkıldı. Bu, Doğu Avrupa'daki komünist rejimlerin çöküşünün ve Sovyetler Birliği'nin 1991'de dağılışının habercisiydi. Doğu Almanlar Berlin Duvarı'nda açılan gediklerden batıya akarken, Coca-Cola'yla selamlandılar. Bir görgü tanığı "Yeni gelenleri muzlarla, Coca-Cola'yla, çiçeklerle ve batı tüketimciliğini hatırlatan diğer şeylerle karşılar bir durumda bulduk kendimizi," diyordu. Doğu Almanlar, doğrudan Batı Berlin'deki Coca-Cola şişeleme fabrikasından kasalarla kola satın almak için kuyruğa girdiler. Yüksek duyarlı ses aygıtları, televizyonlar, soğutucular ve diğer tüketim ürünleriyle birlikte Coca-Cola kasaları da Doğu Berlinlilerin en çok aradığı mallar arasındaydı. Pepsi'nin Demirperde arkasındaki büyük başarısı, komünistler kovulunca, kendisine karşı dönmüştü. Birçok kişi Pepsi'yi eski rejimle bütünleşen yerli bir içki sayıyordu; oysa Coca-Cola egzotik ve yabancı bir içecek olarak görülüyordu. Coca-Cola içmek, özgürlüğün bir simgesi haline geldi. 1990'ların ortasına gelindiğinde Coca-Cola, eski Sovyet bloku ülkelerinde en popüler kola olarak Pepsi'yi sollamıştı.

Ortadoğu'da Coca-Cola

Coca-Cola'nın Amerikan değerleriyle yakın ilişkisi, dünyanın başka bir kesiminde, Ortadoğu'da da aleyhine oldu. 1966'da İsrailli bir işadamı, Coca-Cola Company'yi büyük Arap pazarındaki işini korumak için İsrail alkolsüz içki

pazarının dışında kalmakla suçlayınca sorunlar başladı. Alkollü içkilerin yasak olduğu ve sıcak bir iklime sahip olan Arap dünyası, kuşkusuz Coca-Cola için umut vaat eden bir pazardı: Bölgedeki yıllık kârı 20 milyon dolara ulaşıyordu. Şirket, 1949'da İsrail'de bir şişeleme fabrikası açma girişimlerinin İsrail hükümeti tarafından engellendiğini öne sürdü; ayrıca İsrail pazarının ekonomik olarak hayatta kalmayı sağlayamayacak kadar küçük olduğunu da iddia etti. Madem öyle, diyordu eleştirenler, çok daha küçük bir pazar olan Kıbrıs'ta neden iş yapıyorsunuz? Antisemitizm suçlamaları yükseldi ve Amerika'daki Yahudi örgütleri, Manhattan'daki Mount Sinai Hospital ve Coney Adası'ndaki Nathan's Famous Hot Dog Emporium da dahil, Coca-Cola'yı boykot etmeye başladılar.

Şirket, bu boykota Tel Aviv'de İsrailli bir şişeleme firmasına lisans vereceğini duyurarak karşılık verdi. Bu kez de Arap Birliği, üyelerine Coca-Cola'yı boykot etme çağrısında bulundu. Şirket geri adım atmadı ve Arap boykotu Ağustos 1968'de yürürlüğe girdi. Şirketin kararı bütünüyle pragmatikti: İçeride maliyeti çok daha büyük olacak bir Yahudi cemaati boykotundan kaçınmak için dışarıdaki Arap pazarından vazgeçti. Sonuç, Coca-Cola'nın bir kez daha Amerikan dış politikasıyla birleştirilip özdeşleştirilmesi oldu. Bu arada Pepsi, Amerika'da bazı müşterilerini kaybetmesine mal olmasına karşın, bu fırsattan yararlanıp Arap pazarına girdi.

Ancak 1980'lerin sonunda, Arap boykotu çatırdayınca Coca-Cola Arap pazarlarına, özellikle Mısır, Lübnan ve Ürdün'e akın etmeye başladı. Fakat gerçek ödül, Pepsi'nin Kanada ve Meksika'dan sonra üçüncü en büyük dış pazarı olan Suudi Arabistan'dı. 1991 Körfez Savaşı sırasında Coca-Cola Company, Suudi Arabistan'da konumlanan Amerikan birliklerine soğutuculu kamyonlarla kola gönderdi; fakat ülkede beş fabrikası bulunan Pepsi'yle rekabet edemedi. Tüm dünyadaki

televizyon izleyicileri, Irak birliklerini Kuveyt'ten çıkaran koalisyon güçlerinin Amerikalı komutanı General Norman Schwarzkopf'u, yanında bir Pepsi kutusuyla ateşkes anlaşmasını imzalarken gördü. Coca-Cola, Pepsi'yi savunmaya zorlamak ve başka pazarlarda rekabet yeteneğini zayıflatmak için, Suudi pazarına büyük bir hamle yaparak karşılık verdi.

2003'teki Irak savaşı sırasında, Amerikan karşıtlığını onun alkolsüz içkilerine saldırarak ifade etme düşüncesi, yeni biçimler almıştı. Tayland'da Müslüman gençler Amerikan işgalini protesto etmek için yere Coca-Cola döktüler ve artan ABD karşıtı protestolar yüzünden satışlar askıya alındı. Bu arada, Ortadoğu'da yerli yapım kolalar popülerleşmeye başladı. Eskiden Pepsi'nin ortağı olan bir şirketin İran'da ürettiği "İslami" kola Zem Zem Kola, satışa sunulduğu ilk haftada 4 milyon kutu satıldığı Suudi Arabistan, Bahreyn, Katar ve Irak'ta popüler oldu. Batı Yakası'nda yapılan Star Cola, Birleşik Arap Emirlikleri'nde popüler oldu. Hem eleştirenler, hem de destekleyenler Coca-Cola'yı Amerika'yla özdeşleştirmeye devam ediyordu. Nisan 2003'te Amerikan birlikleri Saddam Hüseyin'in Bağdat'taki sarayını işgal edince, hamburger, sosis ve tabii Coca-Cola tükettikleri bir ızgara partisi düzenlediler.

Şişeyle küreselleşme

Coca-Cola Amerika'yla bütünleşmenin yanı sıra, tek bir küresel pazar, tek kelimeyle küreselleşme eğilimini de özetler. Küreselleşme yandaşları, ticari engelleri, gümrükleri, serbest ve engelsiz uluslararası ticaretin önündeki diğer engelleri kaldırmanın hem zengin hem yoksul ülkelerin gelişimi için en iyi yol olduğunu öne sürüyorlar. Bu bakış açısına göre, örneğin, zengin ülkelerin şirketleri gelişmekte olan dünyada fabrika

kurunca bir yanda kendi maliyetlerini azaltırken, diğer yanda bulundukları yoksul ülkelerde iş olanakları yaratıp ekonomiyi canlandırabilirler. Küreselleşmeye karşı çıkanlara göre ise, bu tür pratikler düşük ücretli, düşük statülü iş yarattıkları için sömürücüdür; çokuluslu şirketler, işleri denizaşırısına kaydırarak daha gevşek emek ve çevre mevzuatlarından da yararlanabiliyorlar. Tartışma devam ediyor. Fakat şirketler kollarını dünyanın her tarafına yaydıkça ve küresel bir oyun alanında rekabet ettikçe, sıkça duyulan yakınma şudur: Küreselleşme yalnızca yeni bir emperyalizm biçimidir. Küreselleşme karşıtı eylemciler dünyanın tek süper gücü Amerika'nın askerlerle ve bombalarla değil, kültürü, şirketleri ve en başta Microsoft, McDonald's ve Coca-Cola olmak üzere markalarıyla dünyayı istila etme niyetinde olduğunu ileri sürüyorlar.

Kuşkusuz, hiçbir ürün tek başına Coca-Cola'dan daha fazla küreselleşmeyi temsil etmez. Pepsi'yle küresel savaş tüm dünyada devam ediyor: Yeni savaş alanı ise Çin'dir. Fakat Çin, Coca-Cola Company'nin faaliyet yürüttüğü 200 ülkeden –Birleşmiş Milletler'in üye sayısından fazla– yalnızca biridir. İçkisi dünyanın en yaygın tanınan ürünüdür ve "Coca-Cola"nın, "OK"den sonra dünyada en çok anlaşılabilen ikinci ifade olduğu söyleniyor. Başka hiçbir şirket, küresel erişim, görünürlük ve tanınma bakımından onunla yarışamaz. Her yıl *Business Week* tarafından yayımlanan dünyanın en değerli markaları listesinde Coca-Cola her zaman birinci sırada yer almaktadır.

Yine de, küreselleşme karşıtlarının aksi iddialarına rağmen, dünyanın en güçlü markası bile insanların beynini yıkayıp istemedikleri bir şeyi satın aldırtamaz. Coca-Cola Company'nin 1985'te piyasa sürdüğü daha tatlı ve Pepsi'yi andıran içkisi New Coke, bir felaket oldu. Tüketiciler bu yeni içkiden uzak durdu ve satışlar tepetaklak gitti; şirket, özgün içkiyi Coca-Cola Classic olarak yeniden piyasaya sürmek zorunda kaldı ve

bir Amerikan ikonuyla oynama girişimlerine son verdi.

Coca-Cola, küresel markaların tüketicilerin aleyhine değil, ne kadar yararına çalıştıklarını da gösterir. Tüm dünyada Coca-Cola adı ve logosu, şirketin kalite garantisidir. Tahmini 70 milyar dolar değerinde bir marka, ürünlerin kalitesini ve ününü sürdürmek için yeterli bir teşviktir, yoksa müşterilerini kaybeder. Küresel markasını koruma arzusu Coca-Cola Company'yi, diğer büyük şirketler gibi, kötü tanıtım konusunda son derece dikkatli ve çok daha sorumluluk sahibi yapmaktadır. Ulusal markalı firmaların, başka ülkelerdeki insanların kendileri hakkında ne düşündüğünden endişe etmeleri gerekmez; fakat küresel markalar etmek zorundadırlar.

The Economist dergisinin 1997'de yaptığı bir çözümleme, farklı ülkelerdeki Coca-Cola tüketiminin –bu ülkelerin küreselleşme derecesi için iyi bir işaret– daha fazla zenginlik, yaşam kalitesi (Birleşmiş Milletler'in geliştirdiği bir ölçek kullanılarak ölçülen), sosyal ve siyasal özgürlükle yakından bağıntılı olduğunu bulguladı. Dergi "Fışırtılı kütlesel pazar malzemesi –yani kapitalizm– sizin için iyidir" sonucuna vardı. İnsanları daha zengin, daha mutlu ve daha özgür yapan elbette Coca-Cola değildir; fakat tüketimcilik ve demokrasi yaygınlaştıkça, fışırtılı kahverengi içki geride kalmadı.

Bugün karbonatlı alkolsüz içkiler, Amerika Birleşik Devletleri'nde en yaygın tüketilen içeceklerdir, tüm sıvı tüketiminin yüzde 30'unu oluşturmaktadırlar ve Coca-Cola Company, bu tür içkilerin en büyük tedarikçisidir. Şirket, küresel olarak insanlığın aldığı toplam sıvının yüzde 3'ünü sağlıyor. Coca-Cola tartışmasız yirminci yüzyılın ve onun getirdiği her şeyin içkisidir: Amerika'nın yükselişi, komünizm karşısında kapitalizmin zaferi ve küreselleşmenin yükselişi. Bu karışımı ister onaylayın ister onaylamayın, fakat çekiciliğinin yaygınlığını inkâr edemezsiniz.

Sonsöz: Kaynağa Dönüş

> "Su yaşamın ve sağlığın temelidir. İnsanın su hakkı, insan onuruna yakışır sağlıklı bir yaşam sürmek için vazgeçilmezdir. Tüm diğer insan haklarının gerçekleşmesinin önkoşuludur."
>
> Birleşmiş Milletler Ekonomik,
> Kültürel ve Sosyal Haklar Komitesi

Altı içki insanoğlunun geçmişini tanımladı. Geleceğini hangi içki tanımlayacak? En olası aday olarak ortaya çıkmış durumda bir içki var. Tarihin birçok tanımlayıcı içkisi gibi o da oldukça modadır, tıbbi tartışma konusudur ve görülmemiş, fakat kapsamlı jeopolitik önem taşıyor. Bulunabilirliği, gelecekte insanoğlunun yeryüzündeki ve ötesindeki yolunu belirleyecektir. Ne tuhaftır ki, bu aynı zamanda insan gelişiminin seyrini ilk belirleyen içkidir de: Su. İçmenin tarihi kaynağına geri dönmüştür.

İlk bakışta bu iyi bir şey gibi görünebilir. Cilalı Taş Devri'nde birayla başlamak üzere, diğer içkilerin çekiciliği; kirlenme olasılıklarının sudan daha az olmasından kaynaklanıyordu. Ancak on dokuzuncu yüzyılda su kirlenmesinin mikrobiyolojik temeli çözülünce, yüzyıllardır insanoğlunun başına bela olan bir sorunun üstesinden gelmek de olanaklı oldu: Yeterli bir tatlı su arzını sürdürmek. Daha önceki kuşaklar ikame olarak diğer içkilere yöneldikleri halde, şimdi suyu arıtarak ve

sağlık koruma alanındaki diğer iyileşmelerle kirlenme sorununu doğrudan ele almak olanaklı. Başka bir deyişle, suyun artan popülerliği, kirlenme tehlikesinin nihayet son bulduğunu gösterir. Fakat gerçeklik daha karmaşıktır. Gelişmiş dünya ile gelişmekte olan dünya arasındaki uçurum, en fazla suya yönelik tutumlarında ortaya çıkıyor.

Şişe suyu satışları artıyor; en yüksek tüketim, musluk suyunun bol ve güvenle içildiği gelişmiş dünyada gerçekleşiyor: İtalyanlar dünyanın en coşkulu şişe suyu tüketicileridir, yılda kişi başına ortalama 180 litre içiyorlar; onları Fransızlar, Belçikalılar, Almanlar ve İspanyollar izliyor. Küresel şişe suyu sanayii 2003'te 46 milyar dolarlık bir gelir elde etti ve şişe suyu tüketimi diğer içkilerden daha hızlı, yılda yüzde 11 artıyor. Restoranlar modaya uygun şişeler içinde pahalı su ikram ediyorlar ve süper modellerin öncülük ettiği bir moda sayesinde, küçük bir plastik şişede içme suyunu sürekli yanında taşıma alışkanlığı yaygınlaşmış durumda. Amerika Birleşik Devletleri'nde bir dolum istasyonunda durun, şişe suyu maliyetinin petrolden fazla olduğunu görürsünüz. Özel kaynakların maden suları Fransa'dan Fiji'ye kadar dünyanın her tarafındaki müşterilere sevk ediliyor.

Şişe suyunun popülerliği, musluk suyundan daha sağlıklı ve güvenli olduğu inancından kaynaklanır. Fakat en azından gelişmiş ülkelerde musluk suyu da bir o kadar güvenlidir. Bazen kirlenmeden korkulur, fakat bu şişe suları için de geçerlidir. *Archives of Family Medicine*'de yayımlanan bir çalışmada araştırmacılar Cleveland'de şişe suyu ile musluk suyunu karşılaştırdılar ve şişe suyu örneklerinin dörtte birinde yüksek düzeyde bakteriye rastladılar. Bilim insanları "temizlik varsayımıyla şişe suyu kullanımı yanlış olabilir" sonucuna vardılar. Cenevre Üniversitesi'nde yürütülen bir başka çalışma da aynı sonuca ulaştı. Aynı şekilde, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım

Örgütü'nün bir raporu da, şişe suyunun beslenme bakımından sıradan musluk suyundan daha iyi olmadığını bulguladı.

Bu pek de şaşırtıcı değil; çünkü Amerika Birleşik Devletleri'nde satılan şişe suyunun yüzde 40 kadarı, genellikle süzülmesine ve fazladan mineraller eklenmesine karşın, aslında musluk suyundan alınır. ABD'nin önde gelen iki şişe suyu markası, Aquafina ve Dasani, suyunu belediyeden alır. Birçok şişe suyu etiketi buz gibi kristal akarsuları ve buzla kaplı dağları betimlemesine karşın, bu imgeler içlerindeki suyun gerçek kaynağını her zaman yansıtmaz. ABD'li bir çevre grubu olan National Resources Defence Council'in (Ulusal Kaynakları Savunma Konseyi) bir araştırması, etiketinde "saf buzul su" yazan bir şişe suyu markasının suyunu belediyeden aldığını saptadı. Etiketinde bir göl ile dağları gösteren ve "kaynak suyu" olduğunu iddia eden başka bir marka ise suyunu, tehlikeli bir atık çöplüğünün yakınında bulunan bir fabrikanın park alanındaki kuyudan alıyordu. Araştırma, hem Avrupa'da, hem ABD'de musluk suyunun kalitesinin şişe suyundan daha titiz bir biçimde kontrol edildiğini de belirtmekteydi.

Şişe suyunun musluk suyundan daha güvenli ya da daha sağlıklı olduğuna dair hiçbir kanıt yoktur ve gözü kapalı tatma testlerinde pek çok kişi iki su arasındaki farkı söyleyemez. Şişe suları arasındaki tat farkı, şişe suyu ile musluk suyu arasındaki tat farkından fazladır. Yine de, galon başına maliyeti musluk suyunun 250 ila 10 bin katı olmasına karşın, insanlar şişe suyu satın almaya devam ediyorlar. Kısaca, gelişmiş dünyada güvenli su o kadar bollaşmıştır ki, burnumuzun dibindeki musluk suyundan uzak durup şişe suyu içebiliyoruz. İkisi de güvenli olduğuna göre, içtiğimiz suyun türü bir yaşam tarzı tercihi haline gelmiştir.

Gelişmekte olan dünyada ise birçok kişi için suya ulaşmak bir ölüm kalım sorunudur. Şu anda dünya nüfusunun beşte

biri, yaklaşık 1.2 milyar kişi güvenli içme suyundan yoksundur. Dünya Sağlık Örgütü, dünyadaki tüm rahatsızlıkların yüzde 80'inin nedeninin suyla bulaşan hastalıklar olduğunu ve gelişmekte olan dünyadaki insanların yaklaşık yarısının, diare, kancalı kurt ve trahom gibi yetersiz su ya da sağlık hizmetleriyle bağlantılı hastalıklara yakalandığını tahmin etmektedir. Yılda yaklaşık 4 milyar diare vakası ile karşılaşılıyor ve bunların, yüzde 90'ı beş yaşından küçük çocuklar olmak üzere, 1.8 milyonu ölümle sonuçlanıyor. Suya ulaşamamanın tek sonucu hastalık ve ölüm değildir: Eğitimi ve ekonomik kalkınmayı da engelliyor. Yaygın hastalıklar, ülkeleri daha az üretken, dış yardıma daha fazla bağımlı ve yoksulluğu yenmeye daha az yetenekli kılıyor. Birleşmiş Milletler'in açıklamasına göre, Sahra altı Afrika'da kızların okula gitmemesinin ana nedenlerinden biri, zamanlarının çoğunu uzak kuyulardan su taşımakla geçirmek zorunda olmaları.

Birleşmiş Milletler, tatlı su ve yeterli sağlık hizmetlerine ulaşamayan insanların oranını 2015'te yarıya indirmeyi hedeflemiştir. Fakat 1980'lerde ve 1990'larda olumlu ilerlemeler kaydedilse de, insanların güvenli su kaynaklarına kavuşma oranı o zamandan beri gerilemiştir. Sorunlardan biri, dünyanın gelişmekte olan birçok bölgesinde suya erişimin kırsal alanlarda iyileşirken, kentlerde gerilemiş olmasıdır. Önlenemeyen kentleşme eğilimi göz önüne alındığında bu, endişe vericidir. Demografların hesaplarına göre, 2007'de dünya nüfusunun yarısından fazlası ilk kez kentlerde yaşayacak: İnsanoğlu 6000 yıldır ağırlıklı olarak kırsal bir tür olmaktan ağırlıklı olarak kentsel bir tür olmaya geçişi tamamlamış olacak. International Water Management Institute'un (Uluslararası Su Yönetimi Enstitüsü) rakamlarına göre, Birleşmiş Milletler'in suya erişimde arzu ettiği iyileşmeye ulaşmak için yılda şu anda harcanmakta olandan 1.7 milyar dolar daha fazla harcanması

gerekirken, sağlık hizmetlerinin iyileştirilmesinin 9 milyar dolarlık –zengin ülkelerde şişe suyuna harcanan miktarın küçük bir parçası– ek bir maliyeti olacaktır. Fakat suya erişim sorununu çözmenin tek engeli para değildir, birçok durumda siyasal engeller söz konusudur. Son yıllarda özellikle Ortadoğu'da ve Afrika'da su haklarıyla ilgili anlaşmazlıklar siyasal gerilime, hatta askeri çatışmaya neden olmuştur.

Örneğin, İsrail'in Sina'yı, Golan Tepeleri'ni, Batı Yakası'nı ve Gazze'yi işgal ettiği 1967 Altı Gün Savaşı'nın görünmeyen önemli nedenlerinden biri de suydu. O sırada general ve daha sonra İsrail'in başbakanı olan Ariel Sharon otobiyografisinde şunları söylemektedir: Genellikle 5 Haziran 1967, Altı Gün Savaşı'nın başlangıcı sayılır, oysa savaş "aslında iki buçuk yıl önce, İsrail Ürdün Irmağı'nın yolunun değiştirilmesine karşı harekete geçmeye karar verdiği gün başladı." 1964'te Suriye, Ürdün Irmağı'nın iki ana kolunun yönünü değiştirip İsrail'den uzaklaştırmak için bir kanal inşa etmeye başlamıştı. İsrail de topçu atışları ve hava saldırılarıyla kanal çalışmalarını durdurmuştu. Sharon, "Suriye ile aramızdaki sınır anlaşmazlıklarının büyük önemi vardı, fakat suyun yönünü değiştirme konusu bir ölüm kalım sorunuydu," diyor. İsrail 1967'de işgal ettiği ve kendisine Ürdün Irmağı'nın sularını kontrol etme olanağı veren topraklara, askeri avantajı kadar su arzı bakımından da değer veriyor. Batı Yakası'nda yaşayan Filistinlilere oradaki suyun yalnızca yüzde 18'i verilir, geri kalanı İsrail'e gidiyor.

O zamandan beri Ortadoğu'daki politikacılar suyu, gelecekte bölgedeki çatışmaların olası bir nedeni olarak anmaktadırlar. 1978'de Mısır, Nil'in akışına müdahale etmesi durumunda Etiyopya'ya karşı askeri harekât tehdidinde bulundu. Mısır 1979'da İsrail'le barış antlaşması imzaladığında, Devlet Başkanı Enver Sedat "Mısır'ı tekrar savaşa sokabilecek tek konu sudur," dedi. 1985'te, o sırada Mısır dışişleri bakanı ve

daha sonra Birleşmiş Milletler genel sekreteri olan Boutros Boutros-Ghali "Ortadoğu'da bir sonraki savaş, siyaset konusunda değil, su konusunda olacaktır," öngörüsünde bulundu.

Suyun böylesine çekişme konusu olması pek şaşırtıcı değil: Irmaklar ve göller uluslararası sınırların da işaretleridir ve en az on ırmak bir düzineden fazla sınırdan geçmektedir; bu nedenle bir ülkenin o suya yönelik herhangi bir hareketi diğer ülkeleri etkilemektedir. Etiyopya, Nil'in sularının yüzde 85'ini kontrol ediyor; Türkiye Fırat üzerindeki barajlarıyla, Suriye'ye su akışını kontrol ediyor. Bangladeş, sel baskınları nedeniyle Hindistan ve Nepal'in Ganj ve Brahmaputra ırmaklarının akışını kontrol etmek için baraj inşa etmelerini istiyor.

Kurak Orta Asya'da artan su kıtlığının Kazakistan, Kırgızistan, Tacikistan, Türkmenistan ve Özbekistan arasında bir çatışmaya neden olmasından korkuluyor. İklim değişikliğinin su dağılımını değiştirerek bazı bölgelerde sel baskınlarına, bazılarında kuraklığa neden olmasından, tarımsal üretimi etkilemesinden ve siyasal istikrarsızlık yaratmasından da korkuluyor. Bu nedenle bazı gözlemciler suyun, uluslararası çatışmaya neden olması en fazla olası kıt meta olarak petrolün yerini alabileceğini öne sürmektedirler.

Fakat su uluslararası işbirliğini teşvik de edebilir. Suya erişim o kadar önemlidir ki, düşman devletleri birlikte çalışmaya zorlamaktadır. 1960'ta Hindistan ile Pakistan arasında yapılan, İndus Irmağı'nın ve kollarının suyunun nasıl paylaşılacağını saptayan İndus Havzası Antlaşması, iki ülke arasında sürekli tekrarlanan askeri çatışmalara karşın yürürlükte kalmıştır. Aynı şekilde, Kamboçya, Laos, Tayland ve Vietnam, Mekong Irmağı'nın yönetimi konusunda işbirliği yapmaktadır; ırmağın aktığı bölge savaşlarla kavrulmasına karşın. 1990'ların sonunda, Nil havzasının ağız kavgası eden on ülkesi, Birleşmiş Milletler ve Dünya Bankası tarafından desteklenen bir ortak

su yönetimi anlaşması imzaladılar. Öyle görünüyor ki, suyun hem bir savaş nedeni, hem bir barış katalizörü olma potansiyeli vardır.

Uzun erimde ve insanlığın nükleer bir felaketle kendi kendini imhadan kaçınmayı becerebileceğini varsayarsak, Mars'la başlamak üzere diğer dünyalarda koloniler kurulması da yeterli su bulunmasına bağlı olacaktır. Bir Mars kolonisinin sakinleri içmek ve yıkanmak, ürün yetiştirmek ve roket yakıtına dönüştürmek için suya ihtiyaç duyacaklar. Bu durum, dünya dışı yaşam (bunun da suya bağlı olduğu varsayılıyor) arayışıyla birlikte, güneş sisteminin diğer cisimlerindeki su dağılımını anlamak ve yerini saptamak için bu kadar çok çaba harcanmasının nedenini de açıklar. Bazı bilim insanları, insanlığın varlığını sürdürmesi için Mars'ın kolonileştirilmesinin zorunlu olduğuna bile inanıyorlar. Onlara göre, ancak "çok-gezegenli bir tür" olursak savaş, hastalık ya da dünyaya çarpan bir göktaşının ya da kuyruklu yıldızın neden olacağı kitlesel ölümle yeryüzünden silinme olasılığına karşı gerçek bir önlem alabiliriz. Fakat bu, diğer dünyalarda su bulmaya bağlıdır.

Su, insan tarihinin seyrini belirleyen ilk içkiydi: Şimdi, 10 bin yıl sonra, tekrar dümene geçmiş gibi görünüyor. Başka gezegenleri kolonileştirmekten söz etmek tuhaf görünebilir, fakat bu düşünceyi anlamamız, MÖ 5000'de bir Cilalı Taş Devri köyünde yaşayan ve zaman tünelinden geçip bugüne gelen birinin modern dünyayı anlamasından daha kolaydır. O kişi bugünkü modern dilleri bilmezdi ve yazı yazma, plastik, havayolları ve bilgisayar gibi modern yaşamın boyutlarını anlamakta kuşkusuz güçlük çekerdi. Fakat aradan geçen bin yıllarda birçok şey değişirken, bazı şeyler de aynı kalmıştır: Cilalı Taş Devri köylüsü kuşkusuz bir bardak birayı takdir eder, bol şansa kadeh kaldırmayı ve samimi atmosferi tanırdı.

Bir içimlik bira, Cilalı Taş Devri gezginimize gelecekle bir

bağlantı olanağı verebilir: Bizim için bira, geçmişe bir pencere açabilen içkilerden biridir. Bir dahaki sefere bir miktar birayı, şarabı, damıtık içkiyi, kahveyi, çayı ya da Coca-Cola'yı ağzınıza götürdüğünüzde, zaman ve mekân içinde size nasıl ulaştığını düşünün ve salt alkol ya da kafeinden fazlasını içerdiğini unutmayın. Kıvrımlı derinliklerinin arasında tarih de vardır.

Teşekkür

Bu kitap için yapılan araştırma epeyce içmeyi gerektirdi ve bu keyifli bir şey değilmiş gibi davranmak, samimiyetsizlik olur. Birayla ilgili araştırmalarımdaki yardımlarından ötürü San Francisco'daki Anchor Brewery'den Fritz Maytag'a, Williamsburg'daki College of William and Mary'den Mary Voigt'e, Stephan Somogyi ve Iolande Bloxsom'a, Michael Jackson'a, Clint Ballinger ve Merryn Dineley'e teşekkür etmek isterim. Şarap konusunda University of Pennsylvania Museum'dan Patrick McGovern'e ve Fransa'da, Beaucaire'deki Mas des Tourelles şaraphanesinden Hervé Durand ve ailesine minnettarım. Alameda'daki St George Distillery'de Lance Winters damıtma işlemini açıkladı ve birçok pratik örnek verdi. Kahvenin tarihi konusundaki yardımlarından ötürü, Union Coffee Roasters'tan Jeremy Torz'a ve Royal Astronomical Society'de Peter Hingley'e minnettarım. Harvard Üniversitesi'nden Endymion Wilkinson, çayın tarihi konusunda değerli açıklamalarda bulundu.

George Dyson, Neal Stephenson, *The Economist*'teki meslektaşlarım Ann Wroe, Robert Guest, Anthony Gottlieb ve Geoffrey Carr, Philippe Legrain, Paul Abrahams, Phil Millo, Vasa Babic ve Henry Hobhouse esin vererek, sağlam bir kurul gibi davranarak, araştırmalarım sırasında bana yön göstererek yardım ettiler. Greenwich'teki Theatre of Wine'dan Daniel Illsley'e, Jonathan Warren, Virginia Benz ve Joe Anderer, Cristina Marti, Oliver Morton ve Nancy Hynes, Tom Moultrie ve Kathryn Stinson'a, Roger Highfield, Maureen Stapleton ve Tim

Coulter, Ward van Damme, Annika McKee ve Lee McKee çeşitli yardımlarda bulundular. Walker & Company'den George Gibson ve Jackie Johnson, Brockman Inc.'ten Katinka Matson desteklerini esirgemediler. Son olarak, bu kitabı yazarken bana verdikleri cesaretten ötürü eşim Kirstin ve kızım Ella'ya özellikle minnettarım.

Ek: Eski İçkilerin İzinde

Antik içkilerden birini tatmak ilginizi çeker mi? Birçoğu şu ya da bu biçimde varlığını sürdürüyor hâlâ. Fakat bazılarını pek lezzetli bulmayabilirsiniz.

Yakındoğu birası

Antik bira ile modern bira arasındaki en önemli fark, görece modern bir yenilik olan şerbetçiotunun kullanılmasıdır. Şerbetçiotu, biranın tadına maltın tatlılığını dengelemek üzere serinletici bir burukluk katar ve koruyucu bir işlev görerek biranın bozulma olasılığını azaltır. Fakat antik biracıların bakış açısından, otantik değildir. Şerbetçiotu on ikinci yüzyıl ile on beşinci yüzyıl arasında biranın standart bir bileşeni oldu ve başlangıçta, şerbetçiotu içerenleri içermeyenlerden ayırt etmek için farklı sözcükler kullanıldı: İngilizcede "beer" sözcüğü şerbetçiotu içeren bir içkiye, "ale" ise içermeyen bir içkiye işaret ederdi. Daha sonra "ale," mayanın varilin dibine batırıldığı dipten mayalanmış biralara karşıt olarak üstten mayalanmış biralara işaret eder oldu. Bu kitap boyunca "bira" (beer) terimini mayalanmış tahıldan yapılan içeceklere işaret etmek için kullandım.

Sahra altı Afrika'nın birçok yerinde varlığını sürdüren geleneksel halk biraları, olasılıkla Cilalı Taş Devri birasına en yakın içkilerdir. Genellikle süpürge darısı ile ak darı ya da mısırın bir karışımından yapılan koyu, berrak olmayan içkilerdir.

Tipik bir tarife göre; süpürge darısı çimlenmeye başlayıncaya kadar suda tutulur, sonra güneşe serilerek, tamamen kurusun ve çürümesin diye sık sık karıştırılır. Bu arada maltlaştırılmamış diğer tahıl sıcak suya konulur ve yoğun olmayan bir çorba yapılır. Çorba bir gece ya da ekşiyinceye kadar bekletilir. Bir taşla ezilen maltlaştırılmış darı, köpürüp alkolleşinceye kadar büyük bir kapta tutulan çorbaya eklenir. Sonunda bir torbaya konup süzülerek ya da elekten geçirilerek içmeye hazır hale getirilir. (Güney Afrika'da, maltlaştırılmış darı ile maltlaştırılmamış darının karıştırılmasıyla yapılan ve geleneksel bir Xhosa içkisi olan umqomboti içtim. Koyu, krem kıvamında ve kirli beyaz renkte olan içkinin ekşi, yoğurdu andıran bir tadı vardı. Bu daha çok, sıvı ekmek içmeye benziyordu.)

Mısırlılar ve Mezopotamyalılar modern biraya daha fazla benzeyen bir bira içiyorlardı: "Sulu maya" –tahılların suda pişirilmesiyle elde edilen şekerli karışım– mayalanmadan önce süzgeçten geçirildiği için, opak değil, berrak ya da bulanıktı. 1980'lerin sonunda ve 1990'ların başında Fritz Maytag, San Francisco'daki Anchor Brewery'de, MÖ 1800 civarına ait eski bir tarifi, *Ninkasi'ye Övgü* (Ninkasi, Mezopotamyalı bira tanrıçasıydı) metninde geçen eski bir tarifi kullanarak Mezopotamya birasını yeniden yarattı. Bay Maytag ve ekibi, uzun süre saklanabilen ve maltlaştırılmış arpadan yapılan geleneksel "bira ekmek" bappir bile yaptı. On beş yıllık bir bappirden bir parça denediğimde, epeyce kepekli olmasına karşın tadı iyiydi. Ortaya çıkan birayı içenler, şerbetçiotu içermediği için, modern standartlara göre biraz tatlı olduğunu söylediler.

Mısır birasını yeniden yaratma girişimleri de oldu; özellikle Cambridge Üniversitesi'nden Delwen Samuel'in araştırmalarına dayanılarak Scottich and Newcastle Breweries tarafından üretilen Tutanhamon Birasını. Bayan Samuel, döneme ait bira kalıntılarını elektron mikroskobuyla çözümleyerek, Mısır

birasının maltlaştırılmış arpa ile maltlaştırılmamış emmer'den (bir tür buğday) yapıldığı sonucuna vardı. Arpa maltlaştırılıp öğütülür, daha sonra enzimleri serbest bırakmak için soğuk suyla karıştırılırdı; emmer ise öğütülür ve nişasta serbest kalsın diye sıcak suyla karıştırılırdı. İkisi karıştırılınca enzimler nişastayı parçalayıp şekere dönüştürürdü. Sonra sulu maya, mayalanmadan önce elekten geçirilip kabukları alınırdı: Bu adımın tarifi, diyor Dr. Samuel, somun ekmekler tekneye doğranır şeklinde yanlış yorumlanmıştır. Bu tarif izlenerek, altın sarısı renginde, hafif bulanık, meyve tadında, tatlı bir bira üretildi. Üretilen 1000 şişe bira Harrods'ta satıldı.

Bugün şerbetçiotu içermeyen çok az ticari bira yapıldığı için, Mısır ya da Mezopotamya birasına benzer bir şey bulmak zordur. İngiliz bira imalatçısı St Peter's tarafından, MÖ birinci bin yıla ait bir tarife dayanılarak yapılan ve on birinci yüzyılda Danimarka, Norveç ve İngiltere hükümdarı olan Kral Canute'un adı verilen King Cnut Ale, ender bir istisnadır. Arpa, ardıç, portakal ve limon kabuğu, baharat ve ısırganotundan yapılır. Birayı andırır, fakat şerbetçiotunun keskinliği olmadığı için, meyve tadında ve tatlıdır –aslında daha çok şaraba benzer. Bu birayı içtiğinizde, Yeni Babil İmparatorluğu'nun son kralı Nabunaid'in şaraba neden "dağların enfes 'bira'sı" dediğini anlarsınız. Şerbetçiotu içermeyen ve bugün hâlâ yapılan biranın bir başka örneği de, bir Fin halk birası olan Sahti'dir. Bira uzmanı Michael Jackson ona "Avrupa'da varlığını sürdüren son ilkel bira" diyor. Mevsimlik bir biradır, fakat Helsinki'nin merkezindeki Zetor birahanesinde her mevsim bulunabilir; bir buzdolabında plastik fıçıların içinde saklanıyor. Pişmiş hindiba tadı taşır ve buğday birası gibi kokar. King Cnut Ale'de olduğu gibi, tahıl tadını dengelemek için ardıç kullanılır.

Yunan ve Roma şarabı

O zamanın insanlarının belirttiği gibi, en güzel antik şaraplar, kusurlarını gizlemek için içine bir şey katılması gerekmeyen şaraplardı. Olasılıkla modern şaraplara benzer tatları vardı (elbette Romalılar ve Yunanlar şaraplarını her zaman suyla seyrelterek içmelerine karşın). Gerçi genel olarak, mayalandırmadan ikrama kadar her evrede şaraba bir şeyler ekleme pratiği çok yaygındı. Çok daha düşük sağlığa uygunluk standartları ve şarabı uzun süre saklamanın güçlüğü nedeniyle, pek çok şarap büyük olasılıkla bugünün ucuz şaraplarından çok daha düşük kalitedeydi. Sonuç olarak, daha lezzetli ya da uyumlu bir ürün elde etmek için şaraplar genellikle harmanlanır ve tatlandırılırdı. Bu pratiklerin çok azı, modern şarap yapımcılığında varlığını sürdürüyor: Dikkate değer bir istisna, Yunan sakız şarabında çam reçinesinin kullanılmasıdır. Tatlandırıcı ve koruyucu olarak reçine kullanımı eskiye dayanır ve bu kullanım antik dönemde Yunanistan'la sınırlı değildi. Yöntem; şarabın sızıp dışarıya çıkmasını önlemek amacıyla amforaların iç yüzeylerini kaplamak için reçine kullanılmasından çıkmış olabilir. Suyla karıştırılan sakız şarabı, antik şarapların bir çeşidine oldukça yaklaşır.

Ne var ki, diğer çeşitler üretimin çeşitli evrelerinde bitki, bal, hatta deniz suyu eklenmesini gerektiriyordu. Güney Fransa'da Harvé Durand ve ailesi dönemin tariflerini, tekniklerini ve donanımını kullanarak birkaç eski Roma şarabını Mas des Tourelles şaraphanesinde yeniden yarattı. O döneme ait, Mulsum denilen kırmızı bir şarap, bitki ve bal içerir, aşırı olmamakla beraber, tatlıdır. Suyla seyreltilince, tadı Ribena'ya benzer. Başka bir şarap olan Turriculae ise Romalı yazar Columella'nın kaydettiği bir tarife dayanır: Az miktarda deniz suyu içerir ve başta çemen otu olmak üzere, şifalı otlarla yapılan beyaz bir

şaraptır. Rengi saman sarısıdır. Kuru fındık tadında İspanyol şarabına benzer; deniz suyunun tuzluluğu iyi bütünleştirilmiştir ve çok belirgin değildir, bu yüzden bir katkı maddesinden çok, şarabın doğal bir parçası gibidir. Bay Durand'ın üçüncü Roma şarabı Carenum, otlarla ve *defrutum*'la (Romalıların bir pişirme malzemesi olarak kullandıkları kaynatılıp suyu çekilmiş, baharatlı bir şarap) karıştırılmış kırmızı şaraptan yapılan bir yemek sonrası şarabıdır. *Defrutum* eklenmesi alkol içeriğini ve tatlılığı artırır; tadı geç hasat Zinfandel'e çok benzer. Bu şarapların tümü, şaraphaneden satın alınabilir.

Birkaç şarap imalatçısı, varsayıma göre kökenleri Yunan ve Roma zamanına kadar geri giden üzüm çeşitleri kullanarak şarap üretiyor. Napoli yakınlarında, Greco di Tufo, Fiano di Avellino ve Aglianico üzümlerinden şarap yapan Mastroberardino şaraphanesi, özellikle dikkate değerdir. İlk üzüm, Yunanların İtalya'ya soktuğu sanılan beyaz bir üzümdür; ikincisi, Romalıların tercih ettiği ve Vitis Apiana ya da "arıların sevdiği asma" dedikleri bir başka beyaz üzümdür; üçüncüsü ise, Mastroberardino'nun amiral gemisi konumundaki şarabı Taurasi'de kullanılan kırmızı bir üzümdür. Mastroberardino ailesi antik üzümlere o kadar düşkündür ki, yakın zamanda Pompei'nin bağlarını yeniden dikmeleri istendi. Fakat soğutuculu paslanmaz çelik tanklar ve döner mayalandırma kapları gibi modern şarap yapma teknolojilerine de eşit derecede düşkünler. Bu, Mastroberardino şaraplarının temiz, canlı ve güçlü olmalarını, fakat otantik olmamalarını da sağlar: Örneğin, deniz suyu ya da ot içermezler. Fakat etiketlerinde zarif Roma mozaikleri vardır.

Modern bir şarabı Roma ya da Yunan tarzıyla ikram etmek için, unutulmaması gereken esas şey, şarabı suyla seyreltmektir. Bunu yaptığınızda, şaşırtıcı bir şeyi fark edersiniz, yani bir şarabın tadının ve kokusunun seyreltilmeye nasıl dayandığını.

Eski şarap uzmanı André Tchernia, Saint Emilion'da bir konferansta ünlü bir şarap yapımcısıyla karşılaşmasının öyküsünü anlatır: Şarap yapımcısının annesi şarabını her zaman suyla karıştırıp içermiş; yine de farklı hasatların şaraplarını birbirinden ayırt edebilirmiş. Kısacası, Yunanlılar ve Romalılar şaraplarını seyreltseler de, bu, onların farklı stilleri ve hasatları tanıyıp değerlendirme yeteneklerini ortadan kaldırmıyordu.

Sömürge döneminden damıtık içkiler

Damıtık içki yapma işlemi sömürge döneminden bu yana pek değişmemiştir ve tarihleri o döneme kadar giden bazı imbikhaneler bugün hâlâ çalışıyor, brendi, rom ve viski yapıyorlar. Damıtık içkilerin tatları değil, sarhoş etme güçleri önemliydi; modern kokteyllerin öncüsü punç ya da grog gibi kokteyl benzeri karışımlar biçiminde tüketilmesinin nedeni de buydu. Koyu rom, su ve esmer şekeri, limon ya da misket limonu suyuyla karıştırarak *grog*'u yeniden yaratmak basit bir iştir; fakat o zaman modern içiciler, *grog* yerine onun daha lezzetli torunu *mojito*'ya hızla geçiş yapmak isteyebilirler.

On yedinci yüzyıldan kahve

Kahve hazırlamanın geleneksel Arap yöntemi, öğütülmüş kahve tanelerini suyla karıştırıp hızla peş peşe üç kez kaynatmaktır.

Kaynatma kahve telvesini hareketlendirip epeyce hoş bir koku ortaya çıkarır ve sonuç; güçlü, siyah bir içki olur. Ne var ki, kahve Avrupa'ya getirilince, hazırlanması gelişigüzel oldu. İngiltere'de kahve başlangıçta bira gibi, galon başına

vergilendirildi; yani Londra kahvehaneleri vergi ödemek için kahvelerini önceden hazırlamak zorundaydılar. Soğuk kahve daha sonra sunum aşamasında yeniden ısıtılırdı. İkrama hazır durumda bulunmak için, bir kap kaynama noktasına yakın tutulurdu; sonuçta şekerle içilen güçlü, acı bir içki ortaya çıkardı. Londralı kahve uzmanı Jeremy Torz'a göre, bu kahvenin günümüzdekine en yakın modern eşdeğeri, bir büroda bir iki gün kapatılmadan bırakılan bir kahve makinesindeki kahvedir. Dediğine göre, on yedinci yüzyıl kahvesi bir tavada ya da tepside oldukça hafif kavrulurdu; daha derin, daha koyu kavrulmuş kahve için ise, gelişmiş kavurma makinelerini bekleyecekti. Nemli gemilerde baharatla birlikte taşınması da kahvenin tadını etkilemiş olabilir. Bütün bunlar; o dönemde bir kahvehanenin kahvesiyle bir diğerinin, bir haftanın kahvesiyle bir başka haftanın kahvesi arasında büyük farklar olduğunu gösterir. Kafeinin varlığı ve kahve ikram edilen ortam, kahvenin tadından daha önemliymiş gibi görünüyor. (Kahve filtresi bir yirminci yüzyıl icadıdır.)

Eski İngiliz çayı

On yedinci yüzyılda Avrupa'ya getirilen ilk çay, oksitlenmemiş yapraklardan yapılan ve sütsüz ya da şekersiz tüketilen yeşil çaydı. Bugün yeşil çay Çin'den kolayca satın alınabilir ve olasılıkla da o ilk çaylara çok benzer bir tadı vardır. Siyah çay, kısmen zehirli katkı maddeleri içermesi daha az olası olduğu için, on sekizinci yüzyılda popülerleşti ve fazla acı oluşu, şeker eklenmesine yol açtı. Bu çay yarı oksitlenmiş yapraklardan yapılırdı ve o sırada "bohea" olarak bilinirdi; bu tarz çay, tam oksitlenmiş yapraklardan yapılan daha da güçlü çayların popülerleştiği 1850'lerde "oolong" olarak anılır oldu. Bu yüzden

hafif, yarı oksitlenmiş oolong on sekizinci yüzyıl çayı izlenimi verir, fakat bu iki bakımdan yanlış bir izlenimdir: Başka malzeme katılmaz ya da diğer çaylarla harmanlanmaz. O kuşkulu on sekizinci yüzyıl harmanlarının bugünkü en yakın eşdeğeri, olasılıkla düşük maliyetli poşet çaylardır. Earl Grey (bergamotlu) ve English Breakfast Tea gibi birçok çay harmanı ve tarzı, on dokuzuncu yüzyıldan beri değişmemiştir.

On dokuzuncu yüzyıldan kola

Bugünün Coca-Cola'sı hâlâ özgün gizli tarif kullanılarak yapılır; fakat en başta kafein düzeyini azaltmak ve kokaini çıkarıp yerine koka yapraklarından çıkarılan tatlandırıcıları koymak için, o tarifin üzerinde birkaç kez oynanmıştır. Tamamen yasal ekstra güçlü bir kola için, Coca-Cola'dan daha fazla kafein içeren ve internet patlaması sırasında programcılar tarafından tercih edilen Jolt Cola'yı deneyin. Birkaç firma eski moda tarifler kullanarak özel kolalar da yapıyor. Ben, kafeinin yanı sıra doğal uyarıcı guarana meyvesi ile catuaba kabuğu içeren eski tarz bir koladan, Fentiman's Curiosity Cola'dan yanayım.

Notlar

Bir Taş Devri birası

Yakındoğu'da tahılın benimsenmesi ve tarımın doğuşuyla ilgili anlatım için bkz. Roaf, *Cultural Atlas of Mesopotamia and the Ancient Near East*; Bober, *Art, Culture and Cuisine*; Diamond, *Guns, Germs and Steel*. Biranın olası kökeniyle ilgili tartışma için bkz. Katz ve Voigt, "Bread and Beer;" Kavanagh, "Archaeological Parametres for the Beginnings of Beer;" Katz ve Maytag, "Brewing and Ancient Beer;" Forbes, *Studies in Ancient Technology*; Hartman ve Oppenheim, "On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia;" Ballinger, "Beer Production in the Ancient Near East;" Braidwood vd., "Did man once live by beer alone?" Biranın sosyal önemi ve karmaşık toplumların doğuşundaki olası önemi için bkz. Katz ve Voigt, "Bread and Beer;" Sherratt, "Alcohol and its Alternatives;" Schivelbusch, *Tastes of Paradise*; ve Joffe, "Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia."

Uygar bira

Mezopotamya'da ve Mısır'da ilk kentlerin kökeni için bkz. *Understanding Early Civilizations;* Hawkes, *The First Civilizations;* Leick, *Mesopotomia;* Kramer, *History Begins at Sumer*. Mısır ve Mezopotamya uygarlıklarında biranın kullanımı ve önemi

için bkz. Darby, Ghalioungui ve Grivetti, *Food: Gifts of Osiris*; Heath, *Drinking Occasions*; Michalowski, "The Drinking Gods;" Milano, "Drinking in Ancient Societies;" Samuel, "Brewing and Baking;" Bober, *Art, Culture and Cuisine*; Ellison, "Diet in Mosopotamia." Yazının kökeni için bkz. Schmandt-Besserat, *Before Writing*.

Şarap keyfi

Şarabın biranın aleyhine yükselişi için bkz. McGovern, Fleming ve Katz, *The Origins of Ancient History of Wine*; Sherratt, "Alcohol and its alternatives;" McGovern, *Ancient Wine*; Younger, *Gods, Men and Wine*. Symposion'un ayrıntıları da dahil, Yunanlıların şaraba yönelik tutumları ve şarap içme pratikleri için bkz. Murray, *Sympotica*; Dalby, *Siren Feasts*; Unwin, *Wine and the Vine*. Yunan şarap stilleri için bkz. Younger, *Gods, Men and Wine*.

İmparatorluk bağları

Roma şarabının Yunan şarabının yerini alışı için bkz. Fleming, *Vinum*; Unwin, *Wine and the Vine*; Dalby, *Siren Feasts*. Romalıların şaraba yönelik tutumları ve Marcus Antonius'un öyküsü için bkz. Tchernia ve Brun, *Le vin romain antique* ve Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*. Roma şaraplarının hiyerarşisi için bkz. Fleming, *Vinum*; Allen, *A History of Wine*; Younger, *Gods, Men and Wine*. Galenosçu tıp ve Galenos'un şarap kullanımı için bkz. Porter, *The Greatest Benefit to Mankind* ve Allen, *A History of Wine*. Müslümanların şarabı reddi ve şarabın Hıristiyanlar için önemi için bkz. Sherratt, "Alcohol and its Alternatives"

ve Unvin, *Wine and the Vine*. Alcuin'in üzüntüsünü aktaran Younger, *Gods, Men and Wine*. Avrupa içki göreneklerinin antik kökeni için bkz. Engs, "Do Traditional Western European Practices Have Origins in Antiquity?"

Engin denizler, engin içkiler

Damıtmanın Arap kökeni için bkz. Al-Hassan ve Hill, *Islamic Technology*; Forbes, *A Short History of the Art of Distillation*; Lichine, *New Encyclopedia of Wines and Spirits*; Kiple ve Ornelas (ed.), *The Cambridge World History of Food*. Kötü Charles'ın öyküsünü aktaran Froissart, *Chronicles of England, France, Spain and the Adjoining Countries*. Damıtık içkilerin Batı Avrupa'da yaygınlaşması için bkz. Forbes, *A Short History of the Art of Distillation*; Lichine, *New Encyclopedia of Wines and Spirits*; Braudel, *Civilization and Capitalism*; Roueché, "Alcohol in Human Culture." Atlantik köle ticaretinin kökeni ve şeker tarımıyla ilişkisi için bkz. Mintz, *Sweetness and Power*; Thomas, *The Slave Trade*; Hobhouse, *Seeds of Change*; Landes, *The Wealth and Poverty of Nations*. Köle ticaretinde damıtık içkilerin rolü için bkz. Thomas, *The Slave Trade*; Mintz, *Sweetness and Power*; Harms, *The Deligent*; Smith, "Spirits and Spirituality." Romun kökeni için bkz. Ligon, *A True and Exact History of the Island of Barbadoes*; Lichine, *New Encyclopedia of Wines and Spirits;* Mintz, *Sweetness and Power*; Kiple ve Ornelas (ed.), *The Cambridge World History of Food*. Kraliyet Donanması'nda benimsenmesinin önemi için bkz. Pack, *Nelson's Blood* ve Watt, "The Influence of nutrition upon achievement in maritime history."

Amerika'yı kuran içkiler

Virginia'nın Akdeniz iklimine sahip olduğuna dair yanlış inanç için bkz. James, *The Rise and Fall of the British Empire.* Amerikalı sömürgecilerin bira ve şarap yapımında karşılaştıkları güçlükler ve romu benimsemeleri konusu için bkz. Unwin, *Wine and the Vine*; Baron, *Brewed in America*; Brown, *Early American Beverages.* Amerikan devriminde melasın ve romun rolü için bkz. Mintz, *Sweetness and Power*; Tannahill, *Food in History*; Thompson, *Rum Punch and Revolution.* Amerika Birleşik Devletleri'nde viskinin önemi ve Viski İsyanı için bkz. Carson, *The Social History of Bourbon* ve Barr, *Drink.* Yerli halka boyun eğdirmek için içki kullanılması konusunda bkz. Braudel, *Civilization and Capitalism.*

Büyük ayıltıcı

Kahvenin Avrupalı içiciler üzerindeki ayıltıcı etkisi için bkz. Schivelbusch, *Tastes of Paradise.* Kahvenin Arap kökeni, kahvehane kültürü ve kahvenin etkileriyle ilgili tartışmalar için bkz. Hattox, *Coffee and Coffeehouses*; Schapira, Schapira ve Schapira, *The Book of Coffee and Tea*; Weinberg ve Bealer, *The World of Caffeine.* Kahvenin Avrupa'ya yayılması ve Londra kahvehanelerinin doğuşu için bkz. Ellis, *The Penny Universities*; Jacob, *Coffee.* Avrupa sömürgelerinde kahve tarımı için bkz. Ukers, *All About Coffee*; Weinberg ve Bealer, *The World of Caffeine.*

Kahvehane interneti

Kahvehanelerin internet benzeri rolü için bkz. Sommerville, "Surfing the Coffeehouse;" Darnton, "An Early Information Society." Kahvehanelerin bilim insanları ve finansörler tarafından kullanılması konusunda bkz. Stewart, "Other Centres of Calculation;" Stewart, *The Rise of Public Science*; Ellis, *The Penny Universities*; Inwood, *The Man Who Knew Too Much*; Jacob, *Coffee*; Waller, *1700*. Devrim öncesi Paris'te kahvehaneler için bkz. Darnton, "An Early Information Society;" Kors (ed.), *The Encyclopedia of the Enlightenment*; Weinberg ve Bealer, *The World of Caffeine*.

Çay imparatorlukları

Çin'de çayın benimsenmesi konusunda bkz. Wilkinson, *Chinese History*. Çin'de çayın tarihi için bkz. Wilkinson, *Chinese History*; MacFarlane ve MacFarlane, *Green Gold*; Lu Yu, *The Classic of Tea*; Weinberg ve Bealer, *The World of Caffeine*. Avrupa'nın Çin'le erken ticareti ve Avrupa'ya ilk çay ithalatı için bkz. Hobhouse, *Seeds of Change*; Landes, *The Wealth and Poverty of Nations*; Moxham, *Tea*.

İngilizlerin çaya kucak açmaları konusunda bkz. Hobhouse, *Seeds of Change*; Ukers, *All About Tea*; Weinberg ve Bealer, *The World of Caffeine*; Pettigrew, *A Social History of Tea*; Forrest, *Tea for the British*.

Çay gücü

Sanayi devrimi ve çayın yardım eli için bkz. Landes, *The Wealth and Poverty of Nations*; MacFarlane ve MacFarlane, *Green Gold*. Çayın İngiliz dış politikası üzerindeki etkisi için bkz. Scott, *The Tea Story*; Forrest, *Tea for the British*; Ukers, *All About Tea*; Bowen, "400 Years of the East India Company;" Ferguson, "Empire;" Hobhouse, *Seeds of Change*; Farrington, *Trading Places*; Wild, *The East India Company*. Çayın Hindistan'a girişi için bkz. MacFarlane ve MacFarlane, *Green Gold*; Moxham, *Tea*.

Sodadan kolaya

Sodalı suyun kökeni için bkz. Riley, *A History of the American Soft Drink Industry*; Gribbin, *Science: A History*; Hays, *Pop*. Coca-Cola'nın kökeni ve tarihi için bkz. Weinberg ve Bealer, *The World of Caffeine*; Pendergrast, *For God, Country and Coca-Cola*.

Bir şişede küreselleşme

Coca-Cola'nın yirminci yüzyılda küresel egemenliğe yürüyüşü için bkz. Pendergrast, *For God, Country and Coca-Cola*; Hays, *Pop*; Khan, *The Big Drink*; Tedlow, *New and Improved*; UPI, Reuters ve *The Economist*'ten haberler.

Kaynakça

Allen, H. Warner. *A History of Wine*, Londra: Faber, 1961.

——. *Rum*. Londra: Faber, 1931.

Andrews, Tamra. *Nectar and Ambrosia: An Encyclopedia of Food in World Mythology*. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2000.

Austin, Gregory. *Alcohol in Western Society from Antiquity to 1800: A Chronology*. Santa Barbara: ABC-CLIO, 1985.

Ballinger, Clint. "Beer Production in the Ancient Near East," yayınlanmamış tebliğ, kişisel iletişim.

Baron, Stanley. *Brewed in America: A History of Beer and Ale in the United States*. Boston: Little, Brown, 1962.

Barr, Andrew. *Drink: A Social History of America*. New York: Carroll & Graf, 1999.

Blackburn, Robin. *The Making of New World Slavery*. Londra: Verso, 1997. Bober, Phyllis Pray. *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*.

Chicago: University of Chicago Pres, 1999.

Bowen, Huw V. "400 Years of the East India Company," *History Today*, Temmuz 2000.

Braidwood, Robert vd. "Did Man Once Live by Beer Alone?" *American Anthropologist 55* (1953): 515-526.

Braudel, Fernand. *Civilization and Capitalism: 15th-18th Century*. Londra: Collins, 1981.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *The Physiology of Taste*. Londra: Peter Davies, 1925.

Brown, John Hull. Early American Beverages. New York: Bonanza Books, 1966.

"Burger-Cola Treat at Saddam Palace." Reuters haberi, 25 Nisan 2003. Carson, Gerald. *The Social History of Bourbon*. New York: Dodd, Mead & Company, 1963.

Cohen, Mark Nathan. *Health and the Rise of Civilization.* New Haven ve Londra: Yale University Pres, 1989.

Counihan, Carole ve Van Esterik, Penny, ed. *Food and Culture: A Reader.* New York ve Londra: Routledge, 1997.

Courtwright, David T. *Forces of Habit: Drugs and the Making of the Modern World.* Cambridge, Massachusetts: Harvard University Pres, 2001.

Dalby, Andrew. *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece.* Londra: Routledge, 1996.

Darby, William J., Ghalioungui, Paul ve Grivetti, Louis. *Food: Gift of Osiris.* Londra, New York ve San Francisco: Academic Pres, 1977.

Darnton, Robert. "An Early Information Society: News and Media in Eighteenth-Century Paris." *American Historical Review,* c. 105, no. 1 (Şubat 2000): 1-35.

Diamond, Jared. *Guns, Germs and Steel.* Londra: Jonathan Cape, 1997.

Dunkling, Leslie. *The Guinness Drinking Companion.* Middlesex: Guiness Publishing, 1982.

Ellis, Aytoon. *The Penny Universities: A History of the Coffee-houses.* Londra: Secker & Warburg, 1956.

Ellison, Rosemary. "Diet in Mesopotamia: The evidence of the barley ration texts (c. 3000-1400 BC)" *Iraq* 43 (1981): 35-45.

Engs, Ruth C. "Do Traditional Western European Practices Have Origins in Antiquity?" *Addiction Research* 2(3) (1995): 227-239.

Farrington, Anthony. *Trading Places: The East India Company and Asia, 1600-1834.* Londra: British Library, 2002.

Ferguson, Niall. *Empire: How Britain Made the Modern World.* Londra: Allen Lane, 2003.

Fernandez-Armesto, Felipe. *Food: A History.* Londra: Macmillan, 2001.

Fleming, Stuart J. *Vinum: The Story of Roman Wine.* Glenn Mills, Pennsylvania: Art Flair, 2001.

Forbes, R.J. *A Short History of the Art of Distillation.* Leiden: E.J. Brill, 1970.

——. *Studies in Ancient Technology,* cilt 3. Leiden: E.J. Brill, 1955.

Forrest, Denys. *Tea for the British: The Social and Economic History of a Famous Trade.* Londra: Chatto & Windus, 1973.

Gaiter, Mary K. ve Speck, W. A. *Colonial America.* Basingstoke: Palgrave, 2002.

Gribbin, John. *Science: A History, 1543-2001.* Londra: Allen Lane, 2001.

Gleick, James. *Isaac Newton*. Londra: Fourth Estate, 2003.

Harms, Robert. *The Deligent: A Voyage through the Worlds of the Slave Trade*. Reading, Massachusetts: Perseus Pres, 2002.

Hartman, Louis F. ve Oppenheim, A.L. "On Beer and Brewing techniques in Ancient Mesopotamia." *Journal of the American Oriental Society* 10, Aralık 1950.

Hattox, Ralph S. *Coffee and Coffeehouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*. Seattle: University of Washington Press, 1985.

Hawkes, Jacquetta. *The First Great Civilizations: Lıfe in Mesopotamia, the Indus Valley and Egypt*. Londra: Hutchinson, 1973.

Hays, Constance. *Pop: Truth and Power at the Coca-Cola Company*. Londra: Hutchinson, 2004.

Heath, Dwight B. *Drinking Occasions: Comparative perspectives on alcohol and culture*. Philadelphia: Brunner/Mazel, 2000.

Hobhouse, Henry. *Seeds of Change: Six plants that transformed mankind*. New York: Harper & Row, 1986.

Inwood, Stephen. *The Man Who Knew Too Much: The Strange and Inventive Life of Robert Hooke, 1635-1703*. Londra: Macmillan, 2002.

Jacob, Heinrich Eduard. *Coffee: The Epic of a Commodity*. New York: Viking Press, 1935.

James, Lawrence. *The Rise and Fall of the British Empire*. Londra: Little, Brown, 1998.

Joffe, Alexander. "Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia." *Current Anthropology*, 39, (1998): 297-322.

Kahn, E.J. *The Big Drink*. New York: Random House, 1960.

Katz, Solomon ve Fritz Maytag. "Brewing an Ancient Beer." *Archaeology* 44, no. 4 (Temmuz-Ağustos 1991): 24-33.

Katz, Solomon ve Mary Voigt. "Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet." *Expedition* 28, (1986): 23-34.

Kavanagh, Thomas W. "Archaeological Parametres for the Beginnings of Beer." *Brewing Techniques*, Eylül-Ekim 1994.

Kinder, Hermann ve Werner Hilgemann. *The Penguin Atlas of World History*. Londra: Penguin, 1978.

Kiple, Kenneth F. ve Kriemhild Conee Ornelas, ed. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

Kors, Alan Charles, ed. The Encyclopedia of the Enlightenment. New

York: Oxford University Press, 2003.

Kramer, Samuel Noah. *History Begins at Sumer*. Londra: Thames & Hudson, 1961.

Landes, David. *The Wealth and Poverty of Nations*. Londra: Little, Brown, 1998. Leick, Gwendolyn. *Mesopotamia: The Invention of the City*. Londra: Allen Lane, 2001.

Lichine, Alexis. *New Encyclopedia of Wines and Spirits*. Londra: Cassell, 1982. Ligon, Richard. *A True and Exact History of the Island of Barbadoes*. Londra, 1673.

Lu Yu. *The Classic of Tea*. Çeviri ve Giriş: Francis Ross Carpenter. Hopewell, New Jersey: Ecco Press, 1974.

Lucia, Salvatore Pablo, ed. *Alcohol and Civilization*. New York: McGraw Hill, 1963.

MacFarlane, Alan ve Iris MacFarlane. *Green Gold: The Empire of Tea*. Londra: Ebury Press, 2003.

McGovern, Patrick E. *Ancient Wine: The Search fort he Origins of Viticulture*. Princeton ve Oxford: Princeton University Press, 2003.

McGovern, Patrick E., Stuart J. Fleming ve Solomon H. Katz, ed. *The Origins and Ancient History of Wine*. Amsterdam: Gordon & Breach, 1996.

Michalowski, P. "The Drinking Gods." *Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*, ed. Lucio Milano, Padova: Sargon, 1994 içinde.

Mintz, Sidney. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. York: Viking, 1985.

Moxham, Roy. *Tea: Addiction, Exploitation and Empire*. Londra: Constable, 2003.

Murray, Oswyn, ed. *Sympotica: A Symposium on the Symposium*. Oxford: Clarendon Press, 1994.

"Muslims Prepare for the 'Coca-Cola War'." UPI haberi, 12 Ekim 2002. Needham, Joseph. *Science and Civilization in China*. Cilt 5, *Chemistry and Chemical Technology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

Needham, Joseph ve H. T. Huang. *Science and Civilization in China*. Cilt 6, *Biology and Biological Technology*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

Pack, James. *Nelson's Blood: The Story of Naval Rum*. Annapolis, Md.: Naval Institute Press, 1982.

Pandergrast, Mark. *For God, Country and Coca-Cola: The Unauthorized History of the Great American Soft Drink and the Company That Makes It.* Londra: Weidenfeld & Nicolson, 1993.

Pettigrew, Jane. *A Social History of Tea*. Londra: National Trust, 2001. Phillips, Rod. *A Short History of Wine*. Londra: Allen Lane, 2000.

Porter, Roy. *Enlightenment: Britain and the Creation of the Modern World.* Londra: Allen Lane, 2000.

——. *The Greatest Benefit to Mankind: A Medieval History of Humanity from Antiquity to the Present*. Londra: HarperCollins, 1997.

"A Red Line in the Sand." *The Economist*, 1 Ekim 1994. "Regime Change." *Economist*, 31 Ekim 2002.

Repplier, Agnes. *To Think of Tea!* Londra: Cape, 1933.

Riley, John J. *A History of the American Soft Drink Industry*. Washington: American Bottlers of Carbonated Beverages, 1958.

Roaf, Michael. *Cultural Atlas of Mesopotamia and the Ancient Near East.* New York ve Oxford: Facts on File, 1990.

Roueche, Berton. "Alcohol in Human Culture." *Alcohol and Civilization,* ed. Salvatore Pablo Lucia, New York: McGraw Hill, 1963 içinde.

Ruscillo, Deborah. "When Gluttony Ruled." *Archaeology,* Kasım-Aralık 2001: 20-25.

Samuel, Delwen. "Brewing and Baking." *Ancient Egyptian Materials and Technology,* ed. Paul T. Nicholson ve Ian Shaw. Cambridge: Cambridge University Press, 2000 içinde.

Schapira, Joel, David Schapira ve Karl Schapira. *The Book of Coffee and Tea.* New York: St. Martin's Griffin, 1982.

Schivelbusch, Wolfgang. *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants.* New York: Vintage Books, 1992.

Schmandt-Besserat, Denise. *Before Writing*. Austin: University of Texas Press, 1992.

Scott, James Maurice. *The Tea Story*. Londra: Heinemann, 1964.

Sherratt, Andrew. "Alcohol and Its Alternatives: Symbol and Substance in Pre-industrial Culture." *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology,* ed. Jordan Goodman, Paul E. Lovejoy ve Andrew Sherratt. New York ve Londra: Routledge, 1995 içinde.

——. *Economy and Society in Prehistoric Europe.* Edinburgh: Edinburgh University Press, 1998.

Smith, Frederick H. "Spirits and Spirituality: Alcohol in Carbbean Slave Societies." Yayınlanmamış elyazması, Florida Üniversitesi, 2001.

Social and Cultural Aspects of Drinking. Oxford: Social Issues Research Centre, 2000.

Sommerville, C. John. "Surfing the Coffeehouse." *History Today* 47, no. 6 (Haziran 1997): 8-10.

Stewart, Larry. "Other Centres of Calculation, or, Where the Royal Society Didn't Count: Commerce, Coffee-houses and Natural Philosophy in Early Modern London." *British Journal for the History of Science* 32 (1999): 133-153.

——. *The Rise of Public Science: Rhetoric, Technology and Natural Philosophy in Newtonian Britain*. Cambridge: Cambridge University Press, 1992 Tannahill, Reay. *Food in History*. New York: Crown, 1989.

Tchernia, Andre. *Le vin de l'Italie romaine*. Roma: Ecole Franchaise de Rome, 1986.

Tchernia, Andre ve Jean-Pierre Brun. *Le vin romain antique*. Grenoble: Glenat, 1999.

Tedlow, Robert. *New and Improved: The Story of Mass Marketing in America.* New York: Basic Boks, 1990.

Thomas, Hugh. *The Slave Trade: The Story of the Atlantic Slave Trade, 1440-1870*. New York: Simon & Schuster, 1997.

Thompson, Peter. *Rum Punch and Revolution*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1999.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food*. Cambridge, Mass.: Blackwell, 1992.

Trager, James. *The Food Chronology*. New York: Owl Books, 1997.

Trigger, Bruce G. *Understanding Early Civilizations: A Comparative Study*. Cambridge: Cambridge University Press, 2003.

Ukers, William H. *All About Tea*. New York: Tea and Coffee Trade Journal, 1935.

——. *All About Coffee*. New York: Tea and Coffee Trade Journal, 1922. Unwin, Tim. *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. Londra: Routledge, 1996.

Waller, Maureen. *1700: Scenes from London Life*. Londra: Hodder & Stoughton, 2000.

Watt, James. "The Influence of Nutrition upon Achievements in Maritime

History." *Food, Diet and Economic Change Past and Present*, ed. Catherine Geissler ve Derek J. Ody, Londra: Leicester University Press, 1993 içinde. Weinberg, Alan ve Bonnie K. Bealer. *The World of Caffeine: The Science and Culture of the World's Most Popular Drug*. New York ve Londra: Routledge, 2001.

Wells, Spencer. *The Journey of Man: A Genetic Odyssey*. Londra: Allen Lane, 2002.

Wild, Antony. *The East India Company: Trade and Conquest from 1600*. Londra: HarperCollins, 1999.

Wilkinson, Endymion. *Chinese History: A Manual*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2004.

Wilson, C. Anne, ed. *Liquid Nourishment: Portable Foods and Stimulating Drinks*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 1993.

Younger, William. *Gods, Men and Wine*. Londra: Michael Joseph, 1966.

Dizin

G

H

I

J

Bir bardak suda fırtına değil, isyanlar, ayaklanmalar, savaşlar kopuyor bu kitapta...

Dünya tarihine elinizdeki bir bardağın içindeki sıvıya eğilerek bakmak... Bir bardaktan geçen kare yelkenli keşif gemilerini, Afrika içlerinde avlanıp teknelerin ambarlarına doldurulmuş siyahları, köle tüccarlarını, laboratuvarlarına kapanmış simyacıları, ateş pahası çayı yüksük büyüklüğündeki fincanlarda içen aristokratları, savaş meydanlarındaki kola albaylarını seyretmek...

Tom Standage bu kitapta bunu yapıyor. "Nasıl ki, arkeologlar kullanılan malzemeler temelinde tarihi taş çağı, bronz çağı, demir çağı vb dönemlere ayırıyorlarsa" diyor, "dünya tarihini farklı içkilerin egemen olduğu dönemlere ayırmak da mümkün." Ve ayırıyor da: bira çağı, şarap çağı, damıtık içkiler çağı, kahve çağı, çay çağı, kola çağı.

Elinizdeki bardağın –ya da kadehin– içindeki sıvı yukarıdakilerden hangisi olursa olsun bu kitabı okuduktan sonra ona bir daha eskisi gibi bakamayacaksınız.

KIRMIZIKEDİ

www.kirmizikedikitap.com
www.facebook.com/kirmizikedikitap
twitter.com/krmzkedikitap
instagram.com/kirmizikediyayinevi

₺23

ISBN: 978-605-9908-65-8
9 786059 908658